A. BRILLAT SAVARIN
LA FISIOLOGIA DEL GUSTO
MEDITAZIONI DI GASTRONOMIA UNIVERSALE
PRIMA VERSIONE ITALIANA CON NOTE
DI MARIO FORESI.
FIRENZE - A. SALANI - EDITORE
Digitized by Google

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY
3 1924 097 507 168

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO.

Digitized by Google

A. Brillat Savarin

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO

MEDITAZIONI DI GASTRONOMIA UNIVERSALE

PRIMA VERSIONE ITALIANA CON NOTE

DI

MARIO FORESI

> Alla gastronomia si sono accostate le scienze sorelle, per renderle omaggio e contribuire al suo incremento. Che cosa potevasi rifiutare a colei che ci sostiene dalla nascita alla morte, che intensifica le delizie dell'amore e la espansione dell'amicizia, che fiacca l'odio, che agevola gli affari, che consente durante il breve tramite della vita il solo godimento non seguìto da depressione, e che per giunta ci corrobora dalla conseguenza degli altri e permane consolatrice quando essi ci abbandonano?

FIRENZE
ADRIANO SALANI, EDITORE
Viale dei Mille.

Digitized by Google

ANTELMO BRILLAT SAVARIN

L'autore egregio di quest'opera si è da sè medesimo così ben dipinto in essa, e con tal grazia, naturalezza ed evidenza; gli episodi salienti della sua vita vi son narrati con tal garbatezza e sincerità, che poche parole basteranno a compirne la figura e la storia.

Il Brillat Savarin, consigliere della Corte di Cassazione, membro della Legion d'onore, etc. etc., nacque il primo giorno di aprile del 1755 a Belley, cittadina situata a piè delle Alpi non lungi dal Rodano. Come gli antenati suoi, datisi quasi tutti alla magistratura ed al foro, egli pure era avvocato valoroso, allorquando nel 1789 il suffragio unanime dei concittadini lo mandò deputato all'Assemblea costituente. Fu filosofo pratico, piuttosto seguace di Epicuro che di Zenone; ed ebbe parte attiva ma non troppo manifesta negli avvenimenti politici del tempo.

Terminato il suo còmpito legislativo, fu nominato consigliere del tribunale di Cassazione di recente istituito. Magistrato integerrimo, ambasciatore coraggioso e ad un tempo conciliativo e dolce d'indole, egli fu l'uomo adatto a moderare le facili asperità delle discussioni civili del momento. Sindaco di Belley, si oppose energicamente all'anarchia, ma soprafatto dal furor rivoluzionario del Terrore, si vide costretto a fuggire in Svizzera la rabbia dei persecutori.

La necessità nella quale trovavasi un uomo che non ebbe

Digitized by Google

mai nemici personali di abbandonare il suo paese per tutelare una vita a esso già interamente consacrata, dipinge con terribile verità quel periodo funesto.

Ed ecco l'indole del Brillat manifestarsi in tutta la sua bontà. Proscritto, fuggitivo, sprovvisto di ogni cosa nella fuga precipitosa, lo vediamo sempre quieto, sempre di buon umore, animare i consorti. In cotesta circostanza, facendosi i tempi sempre più tempestosi, egli pensò di esulare e di cercare nel Nuovo mondo una tranquillità che l'Europa gli negava. Si stabilì a New-York dando lezioni di francese e sonando il violino in orchestra, dacchè egli fosse buon musicista. Ma tosto che tempi migliori succedettero in Francia ai terribili, l'amor di patria lo spinse al ritorno. Richiamato ad alti uffici sotto il Direttorio, era commissario del governo nel tribunale di Versailles quando Napoleone *si nomò* Imperatore.

Ma durante gli ultimi venticinque anni della sua vita ei fu nuovamente investito della carica di consigliere di Cassazione, riverito dai subalterni, amato dagli amici, cercato da tutti per il fascino del suo spirito arguto e inalterabile che ne facevano l'idolo dei principali convegni.

Frutto de'suoi riposi giudiciali e della sua esperienza, della sua vasta erudizione, della sua filantropia, de'suoi viaggi, fu questa *Fisiologia del gusto*, comparsa prima sotto un pseudonimo, moltiplicatasi rapidamente in moltissime edizioni, affermatasi oggi in opera classica, immortale, e sopratutto sempre giovane.

Mal si apporrebbe tuttavia colui che da questo libro argomentasse un Brillat Savarin mangiatore cupido, ghiottone e intransigente. Egli era l'uomo più frugale che si possa immaginare. Sovente nella sua infallibilità e nella scienza de' suoi insegnamenti culinari, scherzano il brio e la versatilità del suo spirito più che non compartecipi la sua convinzione. Ei fu fino a' suoi ultimi tempi sobrio, le più semplici vivande bastando al suo appetito sano e robusto, come sano, robusto ed atletico era il suo corpo. Culto in ciò che il Montaigne chiama recisamente *l'arte della gola,* al Brillat Savarin non occorsero tuttavia stimoli per eccitare il suo stomaco. Non somigliò mai a quell'individuo di cui scrive argutamente nella XXVII meditazione: « Per eccitare stomachi di cartapesta, per animare quei rifiniti l'appetito de' quali non è ormai che una velleità vicina a spengersi, occorre al cuoco più genio, più intuito

Digitized by Google

e più lavoro che non ne occorra ad un matematico per risolvere un arduo problema del calcolo infinitesimale. »

Il Brillat Savarin scrisse pure opuscoli di profondo argomento come il *Saggio storico e critico del duello giusta le nostre leggi e i nostri usi*, e *Note di Amministrazione giudiziaria*. Ma i libri profondi, i libri che esigono molto dai lettori, che prendono e scuotono troppo violentemente l'umanità per un braccio, che ne vogliono il sangue e la pelle, che pretendono di riformarla e di sollevarla vertiginosamente alle stelle o di precipitarla in un abisso, come afferma e bandisce tenacemente un editore pratico e fortunato, amico mio strettissimo, non sono destinati alla maggioranza della gente, nè al rapido volo trionfale, nè adatti alla cassetta di chi li pubblica. La *Fisiologia del gusto* permane il monumento del Brillat. Le altre sue cose scomparvero.

Il Brillat Savarin morì vecchio, morì come visse pur sempre di buon umore tuttochè preavvertito da sintomi infallibili della sua fine ineluttabilmente prossima. La consapevolezza della sua condizione si riverbera, è vero, nelle ultime pagine di questo libro; ma sempre commista ad immagini liete, come l'idea della morte in certe figurazioni dell'arte antica. Morì due mesi prima del suo settantunesimo anno.

Egli, dice un suo biografo, lasciò la vita a quella guisa che un commensale sazio si alza da tavola, tergendo la bocca e sorridendo come di cosa perfettamente compiuta.

M. F.

Digitized by Google

AFORISMI

DELL'AUTORE
CHE SERVONO DI PROLEGOMENI ALL'OPERA SUA
E DI BASE PERPETUA ALLA SCIENZA.

I. L'universo non sarebbe, senza la vita; e tutto ciò che vive si nutre.

II. Gli animali si pascono; l'uomo mangia. Soltanto l'uomo di spirito sa mangiare.

III. Il destino delle nazioni dipende dalla maniera con cui si nutrono.

IV. Dimmi quel che mangi, ti dirò chi sei.

V. Il Creatore, obbligando l'uomo a mangiare per vivere, lo invita per mezzo dell'appetito e lo ricompensa col piacere.

VI. La ghiottoneria è atto del nostro giudizio, col quale preferiamo le cose piacevoli al gusto a quelle che non lo sono.

VII. Il godimento della mensa è di tutte le età, di tutte le condizioni, di tutti i paesi e di ogni giorno; può associarsi a tutti i godimenti, e permane ultimo in noi per confortarci della perdita degli altri.

VIII. La tavola è il solo luogo ove non ci si annoia mai durante la prima ora.

IX. Più giova all' umanità la scoperta d'un nuovo cibo che la scoperta d'una stella.

Digitized by Google

X. Coloro che buscano indigestioni o coloro che si ubriacano non sanno bere nè mangiare.

XI. L'ordine dei commestibili va dai più sostanziosi ai più leggeri.

XII. L'ordine delle bevande va dalle più blande alle più alcooliche e alle più fragranti.

XIII. Pretendere che non si debba cambiare di vino è una eresia; la lingua se ne satura; e dopo il terzo bicchiere, anche il miglior vino perde del suo sapore.

XIV. Un *dessert* senza formaggio è una bella giovane cui manca un occhio.

XV. Si diventa cuoco, ma si nasce rosticciere.

XVI. Dote necessaria ad un cuoco è l'esattezza. Deve esserla anche ai convitati.

XVII. L'aspettare a lungo un convitato ritardatario è mancanza di riguardo per tutti gli ospiti presenti.

XVIII. Colui che convita gli amici e non cura di persona il banchetto preparato, non è degno di commensali.

XIX. La padrona di casa deve accertarsi che il caffè sia sempre squisito; e il padrone che i liquori sieno perfetti.

XX. Convitare significa assumere la responsabilità del benessere dei convitati per il tempo che stanno in casa nostra.

Digitized by Google

DIALOGO

FRA

L'AUTORE ED UN SUO AMICO.

(Dopo i primi complimenti).

L'AMICO. — Stamani, a colazione, mia moglie ed io abbiamo stabilito nella nostra saggezza che presto farete pubblicare le vostre *Meditazioni gastronomiche.*

L'AUTORE. — *Quel che donna vuole, Dio lo vuole.* Ecco in sette parole lo statuto dei Parigini. Ma io non sono della parrocchia. Un celibe....

L'AMICO. — Dio mio! i celibi sono remissivi al pari degli altri, talora a danno nostro. Ma adesso il celibato non può salvarvi. Mia moglie pretende al diritto di comandare, perchè appunto in casa sua, in campagna, avete cominciato le prime pagine del vostro lavoro.

L'AUTORE. — Tu conosci, caro dottore, la mia deferenza per le signore; lodasti più volte la mia sommissione ai loro ordini; tu pure fosti di coloro che preconizzavano in me il perfetto marito. Tuttavia non pubblicherò....

L'AMICO. — E perchè?

L'AUTORE. — Perchè, assorbito com'io sono da

Digitized by Google

studi serii, temo che i lettori del mio libro, dal solo titolo argomenteranno ch'io mi perdo in quisquilie.

L'AMICO. — Terror pànico! Trentasei anni di ufficio pubblico e indefesso non sono qua per attestare l'opposto? Inoltre, mia moglie ed io siamo certi che tutti vorranno leggervi.

L'AUTORE. — Davvero?

L'AMICO. — Gli eruditi vi leggeranno per indagare ed approfondire ciò che avete sommariamente accennato.

L'AUTORE. — Può darsi.

L'AMICO. — Le donne vi leggeranno volentieri perchè intuiranno che....

L'AUTORE. — Caro amico, sono vecchio e ormai diventato savio: *miserere mei.*

L'AMICO. — I ghiotti vi leggeranno perchè voi rendete giustizia ed assegnate loro finalmente un posto degno della famiglia civile.

L'AUTORE. — Questa è la verità. Non par vero che giacessero sì lungamente reietti, questi cari ghiottoni! Ho per essi viscere di padre; sono tanto carini! e hanno gli occhi così lucenti!

L'AMICO. — E poi, non avete tante volte ripetuto che un'opera come la vostra mancava allo scibile umano?

L'AUTORE. — L'ho detto, è vero; e mi farei piuttosto strozzare che ricredermi.

L'AMICO. — Voi parlate da uomo convinto. Verrete meco dal....

L'AUTORE. — Ah, no! Se il mestiere d'autore ha

Digitized by Google

le sue soavità, ha pure le sue spine. Lascerò che facciano gli eredi.

L'AMICO. — Diseredando così i vostri amici, le vostre conoscenze, i vostri contemporanei. Avrete voi il coraggio di ciò?

L'AUTORE. — I miei eredi! i miei eredi! So che le ombre sono regolarmente accarezzate dalle laudi dei vivi. Voglio serbarmi questa beatitudine per l'oltre-vita.

L'AMICO. — Siete certo voi che le lodi coglieranno il segno? Siete voi certo dell'esattezza dei vostri eredi?

L'AUTORE. — Non ho ragione di sospettare che essi trascureranno un dovere in vista del quale, fin da ora li esonero da qualsiasi altro.

L'AMICO. — Avranno essi, potranno essi avere per la vostra pubblicazione quella benevolenza di padre, quell'attenzione d'autore, senza di che un'opera si presenta sempre manchevole al pubblico?

L'AUTORE. — Il mio manoscritto sarà corretto, messo a pulito, munito completamente. Non occorrerà che stamparlo.

L'AMICO. — E il capitolo degli avvenimenti? Ohimè! La sua mancanza cagionò il naufragio di tante opere pregevoli, fra le quali quella del famoso Lecat sullo stato dell'anima durante il sonno, lavoro cui dedicò l'intera vita.

L'AUTORE. — Fu codesta senza dubbio una grande perdita; ma io son ben lungi dall'aspirare a simili rimpianti.

L'AMICO. — Credetemi, gli eredi hanno abbastanza da fare colla Chiesa, colla Giustizia, con la Facoltà,

Digitized by Google

con sè stessi. Se non la volontà, farà loro difetto il tempo di darsi alle molte cure che precedono, accompagnano e seguono la pubblicazione di un libro, per poco voluminoso che sia.

L'AUTORE. — E il titolo? il soggetto? gli spiriti malevoli?

L'AMICO. — Lo sola parola *gastronomia* fa drizzare gli orecchi a tutti; l'argomento è in voga, e i malevoli sono ghiotti quanto gli altri. È ragionevole che vi calmiate. Per giunta, è noto che i più gravi personaggi del mondo si son lasciati talora trascorrere fino a pubblicare lavori leggerissimi. Il presidente Montesquieu, per esempio. (1)

L'AUTORE. *(vivamente)* — Ah, già! è un fatto. Egli ha scritto *Le temple de Gnide* (Il tempio di Gnido). Nonpertanto, si potrebbe affermare quanta maggiore utilità sia nel meditare ciò che costituisce ad un tempo la necessità, il diletto e la bisogna d'ogni giorno, che nel narrare quel che facevano o dicevano più di due mila anni fa, un paio di monelli di cui l'uno perseguiva nei boschi di Grecia l'altra che non aveva alcuna voglia di fuggire.

L'AMICO. — Vi arrendete dunque alla perfine!

L'AUTORE. — Per niente. Una fisima d'autore fece capolino nel mio cervello. Non altro. Questo mi

(1) Il signor di Montucla, noto per una pregevolissima *Storia delle Matematiche,* aveva compilato un *Dizionario di geografia ghiotta.* (*) Me ne mostrò alcuni brani durante il mio soggiorno a Versailles. Si dice che il signor Berryat-Saint-Prix che professa onorevolmente la scienza della procedura, abbia scritto un romanzo in più volumi. Del resto di personaggi seriamente culti che abbian pubblicato lavori di argomento leggiero sarebbe innumerevole la lista. *(Nota dell'Autore.)*

(*) *Si è pubblicata nel 1853 una carta gastronomica della Francia.* (Nota dell'Editore.)

Digitized by Google

rammenta una scena del teatro inglese, che mi divertì molto. Se non sbaglio è nel dramma *The natural daughter* (La figlia naturale). Giudicherai tu stesso. (1)

Si tratta di quacqueri: tu sai che coloro che appartengono a questa setta danno a tutti del tu: sono vestiti semplicemente, non vanno alla guerra, si astengono da qualsiasi giuramento, trattano tutti con flemma, e sopratutto non devono mai lasciarsi soprafare dall'ira.

L'eroe della commedia è un giovane e bel quacquero che apparisce sulla scena nel suo abito bruno, col cappello sugli occhi e coi capelli lisciati. Tutto ciò non gl'impedisce d'essere innamorato.

Esso incappa nel rivale sciocco e presuntuoso, il quale ingannato dall'aspetto dell'altro, dalle disposizioni che gli suppone, lo deride, lo beffa e l'oltraggia; tanto che il giovane animandosi a poco a poco diventa furioso e imparte una solenne lezione di pugni bene assestati all'impertinente che lo provocò.

Dopo di che, torna subito nel suo stato normale, si raccoglie e mormora con voce afflitta: — Ahimè! credo che la carne abbia vinto lo spirito.

Avviene lo stesso a me; e dopo uno scarto scusabile, ritorno al mio primo avviso.

L'AMICO. — Non è possibile: vi siete sviscerato, vi siete fatto cogliere. Vi condurrò dall'editore senz'altro. Più d'uno han sorpreso il vostro segreto!

---

(1) Il lettore osserverà che il mio amico lascia senza reciprocità ch'io gli dia del tu. Ciò dipende dal fatto che la mia età sta alla sua come quella di un padre a quella di un figlio; e dall'altro che gli increscerebbe assai ch'io cambiassi dal singolare al plurale nonostante che egli sia divenuto un personaggio importante. Si adirerebbe se lo trattassi diversamente. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

L'AUTORE. — Non ti arrischiare. Parlerò di te, e chi sa che cosa dirò mai!

L'AMICO. — Non sarà un gran male. Non mi sgomento di questo.

L'AUTORE. — Non dirò certo che la nostra patria comune ([1]) ha da gloriarsi della tua nascita; che a ventiquattro anni avevi già pubblicato un'opera elementare ormai classica, che godi meritamente di una fama estesa, che il tuo aspetto ispira fiducia nei malati, che la tua abilità li maraviglia, che la tua pietà li conforta: tutti lo sanno. Ma io svelerò a Parigi *(alzandosi)*, a tutta la Francia *(ingalluzzendosi)*, all'universo intero l'unico difetto che conosco in te.

L'AMICO. *(serio)* — Qual difetto?

L'AUTORE. — Un difetto consueto, del quale le più calde esortazioni non han saputo correggerti.

L'AMICO. *(esterrefatto)* — Quale, perdio?! Liberatemi da questa tortura.

L'AUTORE. — Tu mangi con troppa fretta! ([2]) *(L'amico prende il cappello, e con un sorriso sulle labbra se ne va, convinto ch'egli ha invitato la lepre a correre).*

([1]) Belley, capitale del Bugey, paese incantevole dalle alte montagne, vago di colline e di fiumi, di ruscelli limpidi, di cascate d'acqua, di convalli, vero giardino ubertoso di cento leghe quadrate di superficie, dove prima della Rivoluzione il terzo stato aveva il diritto del *veto* sugli altri due per legge costituzionale locale. *(Nota dell'Autore.)*

([2]) Storico: l'amico in argomento è il dottor Richerand. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

PREFAZIONE.

Per offrire al pubblico l'opera che raccomando alla sua benevolenza, non ho durato una gran fatica; non ho fatto che ordinare i materiali raccolti da molto tempo: una occupazione dilettevole, che avevo serbato alla mia vecchiezza.

Considerando il piacere della mensa sotto ogni punto di vista, ho argomentato per tempo che su questo proposito si potesse fare qualche cosa di meglio dei libri di cucina, e che c'era molto da dire su funzioni così importanti, così continue e di così diretta azione sulla salute, sul benessere ed eziandio sugli affari.

L'idea originale affermata, il resto ha fluito da sè come acqua sorgiva. Osservai intorno a me; presi appunti; e spesso in mezzo ai banchetti i più sontuosi, il piacere dell'osservare mi salvò dalle noie del convito.

Non è già che per adempire all'obbligo imposto-

Digitized by Google

mi, non occorresse di essere fisico, chimico, fisiologo e forse anche un tantino erudito. Ma questi studi li avevo fatti senza la minima aspirazione a diventare autore; spinto dalla curiosità lodevole, per timore di rimanere indietro agli altri, e per desiderio di poter discorrere opportunamente con eruditi ai quali mi piacque sempre di accostarmi. (1)

Sono sopratutto medico dilettante, quasi maniaco; e conto fra i miei più bei giorni quello in cui, entrato dalla porta dei professori, con essi alla tesi di un concorso del dottore Cloquet, ebbi il piacere di udire un bisbiglio di curiosità sorvolare l'anfiteatro, dacchè ogni scolaro domandasse al vicino chi fosse mai quel professore estraneo che onorava della sua presenza l'Assemblea.

C'è pure un altro giorno del cui ricordo mi compiaccio tanto: quello nel quale presentai al consiglio d'amministrazione della società d'incoraggiamento per l'industria nazionale, il mio irroratore, congegno da me inventato: una piccola pompa premente applicata a profumare gli appartamenti.

L'avevo portato in tasca, cotesto strumento, ben caricato; girai il rubinetto e si diffuse per la stanza un vapore odorifero che, inalzandosi fino al soffitto, ricadde in atomi sulle persone e sulle carte.

Allora vidi con indicibile sodisfazione le fronti

(1) — Venite a pranzo da me giovedì prossimo — mi disse un giorno il signor Greffable. — Vi farò avvicinare o scienziati o letterati: a vostro beneplacito. — Scelsi, ma soggiunsi: — Pranzeremo due volte. — Ciò che avvenne di fatto: e il pranzo dei letterati fu assai più prelibato e più accurato dell'altro. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

de' più eminenti eruditi della capitale chinarsi dinanzi al mio apparecchio e me ne andai in solluchero osservando che i più perfusi parevano i più beati.

A momenti, ricordando le gravi elucubrazioni cui il fanatismo per il mio argomento m'ha trascinato, temetti sinceramente di esser noioso; perchè anch'io ho talora sbadigliato sulle opere altrui.

Ho fatto quanto mi era consentito per scongiurare un tal disastro: sfiorai appena gli argomenti alquanto aridi: ho cosparso il mio lavoro di aneddoti de' quali parecchi sono personali; ho chiarito e diffuso certe cognizioni che parvero monopolio degli scienziati. Se, tuttavia, non seppi procurare ai lettori altro che scienza facile a digerire, non dormirò di meno per questo, ben certo che la maggioranza terrà conto dell'intenzione.

Si potrebbe rimproverarmi ancora ch'io lascio un po' troppo scorrazzare la penna, e che, narrando degenero un poco nella chiacchiera. È colpa mia se son vecchio? È colpa mia se sono simile a Odisseo che aveva veduti gli usi e le città di molti popoli? Sono dunque biasimevole se abbozzo qualche biografia? Finalmente, bisogna che il lettore mi sia grato se gli risparmio le mie *Memorie politiche,* che egli dovrebbe pur leggere come ne legge altre, giacchè da trentasei anni io mi seggo nei primi posti dell'umana arena a veder passare gli uomini e gli avvenimenti.

Segnatamente, guai a coloro che osano annoverarmi fra i compilatori. Costretto a ciò, avrei deposto la penna per riposarmi senza sgomentarmi.

Digitized by Google

Ho detto come Giovenale:

Semper ego auditor tantum? nunquam ne reponam? [1]

Gli intelligenti si persuaderanno che, consueto del tumulto della società come del silenzio dello studio, è bene che abbia tratto profitto dall'uno e dall'altro.

Insomma, ho scritto per mia particolare sodisfazione; ho nominato parecchi amici che non se lo aspettavano, ho evocato qualche piacevole ricordo e ne ho fermati altri che stavano per vanire. Come si dice nello stile familiare, *ho centellinato il mio caffè.*

Forse, un qualche meticoloso lettore si apporrà: — Avrei pur voluto sapere se.... A che cosa pensò egli scrivendo questo o questo? — Sono certo però che gli altri accoglieranno con bontà queste effusioni d'una ispirazione lodevole.

Mi resta qualche cosa da dire sul mio stile, poichè, *lo stile è l'uomo,* sentenzia il Buffon.

Non si creda già che venga ad implorare una grazia che non si accorda mai a coloro che la chiedono: non si tratta che di un semplice schiarimento.

Dovrei scrivere mirabilmente, perchè il Voltaire, il Rousseau, il Fénelon, il Buffon e più tardi il Cochin e il d'Agneseau, sono stati i miei autori preferiti: li so tutti a memoria.

Ma forse gli dèi disposero diversamente; e dato che ciò sia, ecco la cagione della volontà degli dèi:

Conosco più o meno bene cinque lingue viventi;

---

(1) Dovrò sempre ascoltare senza mai aprir bocca?

Digitized by Google

ciò mi ha inserito nel cervello un repertorio immenso di vocaboli di tutte le fogge.

Quando mi occorre una espressione, e non la trovo nella casella francese, la prendo nella casella accanto; d'onde, per il lettore, la necessità di tradurmi e d'indovinarmi: tale il suo destino.

Potrei far diversamente; ma lo spirito di sistema onde sono ineluttabilmente pervaso me lo impedisce.

Sono convinto che la lingua francese di cui mi servo è relativamente povera. Non c'è altro rimedio: tôrre in prestito o rubare.

Faccio l'uno e l'altro, perchè questi imprestiti non sono soggetti a restituzione e perchè il furto dei vocaboli non è contemplato dal codice penale.

Si avrà un'idea della mia audacia, quando si saprà che chiamo un *volantino* (dallo spagnuolo) l'uomo che va per commissioni; e che mi sarei arrischiato a infrancesare il verbo inglese *to sip,* che significa *bere a piccole riprese,* centellinare, se non avessi disseppellito la parola francese *siroter* che significava su per giù lo stesso.

Mi aspetto che i puristi invocheranno il Bossuet, il Fénelon, il Racine, il Boileau, il Pascal, ed altri del secolo di Luigi XIV; mi pare di sentirne il fracasso spaventevole, cui rispondo pacatamente che consento appieno sul merito di autori tanto celebri quanto ignorati; ma che per ciò?... Niente, se non se, avendo essi ben operato con uno strumento ingrato, avrebbero incomparabilmente ottenuto di più con uno strumento migliore.

Digitized by Google

Il Tartini avrebbe assai meglio sonato, se il suo arco fosse stato lungo quanto quello del Baillot. (1)

Io son dunque della setta dei *neologisti,* ed anche dei *romantici:* questi ultimi scoprono i tepori nascosti; gli altri sono come i navigatori che vanno a cercare lontano i viveri necessari.

I popoli nordici e specialmente gli Inglesi, su questo argomento, la sanno più lunga di noi: per loro, il genio non è mai turbato dall'espressione, crea o toglie in prestito. Anche sui soggetti che ammettono la profondità e l'energia, i nostri traduttori non danno altro alla luce che copie pallide e scolorite.

Tempo fa ho udito all'Istituto una conferenza graziosissima sui pericoli del neologismo e sulla necessità d'attenerci alla nostra lingua, tale com'è stata stabilita dagli autori del buon secolo. (2) Come chimico, trattai quest'opera col matraccio. Eccone il resultato: abbiamo sì ben fatto che non c'è alcun altro mezzo di far meglio, nè di far diversamente. Ora io ho abbastanza vissuto per sapere che ogni generazione dice altrettanto, e che la seguente generazione non tralascerà di burlarsene.

In fin dei conti, perchè diavolo le parole non dovrebber cambiar esse, se gli usi e le idee si modificano tanto? Se facessimo le medesime cose che fa-

---

(1) Troppo nazionalista, l'Autore è ingiusto nel sentenziare i due celebri violinisti del settecento. Se il secondo, parigino, ricorse all'espediente di allungare l'arco di un paio di dita, l'altro, fiorentino, fu il primo maestro che ne insegnasse il perfetto maneggio.

(2) Il Brillat fu in argomento un precursore; dacchè oggi nessuna altra lingua quanto la francese crei vocaboli nuovi ad ogni nuova cosa che appaia e ad ogni nuova circostanza.

Digitized by Google

cevano gli antichi, non le faremmo nella stessa guisa; e vi sono pagine intere in certi libri francesi che non si saprebbe tradurre nè in latino nè in greco.

Tutte le lingue hanno avuto la loro nascita, il loro apogeo e la loro discesa; quelle che trionfarono da Sesostri a Filippo Augusto, non esistono più che nei monumenti. Alla lingua francese toccherà la medesima sorte e nell'anno 1925 mi si leggerà col presidio d'un vocabolario, se tuttavia mi si leggerà....

Ho sostenuto in proposito una discussione a cannonate col cortese signor Andrieux, dell'Accademia francese.

Mi presentai ben munito e lo assalii gagliardamente; l'avrei vinto se lui non si fosse prontamente ritirato; atto cui non mi opposi, ricordandomi, per sua fortuna, come egli fosse incaricato d'una lettera nel nuovo lessico.

Termino con un importante avvertimento: l'ho serbato per la fine.

Quando scrivo o parlo di *me* al singolare, ciò suppone una confabulazione col lettore; può esaminare, discutere, dubitare e anche ridere. Ma quando mi armo del formidabile *noi,* allora professo: bisogna rassegnarsi.

I am, Sir, oracle;
And, when I open my lips, let no dog bark. (1)
(SHAKSPEARE, *Merchant of Venice*, act. I, sc. I.)

(1) Io sono, signore, l'oracolo; e quando apro le labbra, che nessun cane ardisca di abbaiare.

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO.

PRIMA MEDITAZIONE.

DEI SENSI.

I sensi sono gli organi in virtù de' quali l'uomo si mette in relazione con le cose esteriori.

1. Numero dei sensi. — Si deve contarne sei.

La *vista* che abbraccia lo spazio e ci fa consapevoli, per mezzo della luce, della forma e dei colori dei corpi che ci circondano.

L'*udito* che mediante l'aria riceve la vibrazione cagionata dai corpi romorosi o sonori.

L'*odorato* od *olfatto* per il quale noi fiutiamo gli odori delle cose capaci di emanarne.

Il *gusto* che ci fa apprezzare tutto ciò che è saporoso.

Il *tatto* cui si oppone la consistenza e la superficie degli oggetti.

Finalmente il *genesico* o *amor fisico* che sospinge l'un sesso verso l'altro e il cui scopo è la riproduzione della specie.

Stupisce che quasi fino al Buffon non si abbia tenuto conto di quest'ultimo senso tanto importante,

Digitized by Google

e che lo si sia confuso e, per così dire, immedesimato col tatto.

Tuttavia la sensazione che produce non ha nulla che fare col tatto. Questo sesto senso ha sede in un apparecchio speciale e completo come lo è la bocca e come lo sono gli occhi; ed è singolare che pur possedendo ciascun sesso tutto ciò che occorre per risentirne l'effetto, è nondimeno necessario che si riuniscano entrambi per conseguire lo scopo che la natura si propone.

E se il gusto, che ha per finalità la *conservazione* dell'individuo, è incontestabilmente un senso, a più forte ragione si ha da consentire questa definizione agli organi destinati alla riproduzione della specie.

Diamo dunque al genesico il posto *sensuale* che non gli si può negare e confidiamo che i nostri nepoti gli assegneranno il grado che merita.

2. Pratica dei sensi. — Se si torni con l'immaginazione ai primi tempi del genere umano, ci sarà lecito il credere che le prime sensazioni furono poveramente dirette; cioè che si vedeva senza precisione, si udiva confusamente, si fiutava senza distinzione, si mangiava non assaporando, si godeva brutalmente.

Ma tutte queste sensazioni, avendo esse per centro comune l'anima, speciale attributo della razza umana e causa attiva di perfettibilità, si sono riverberate, comparate, apprezzate in lei; e presto tutti i sensi si sono scambievolmente aiutati per l'incremento, per il benessere dell'*io sensitivo,* ossia dell'*individuo.*

Così, il tatto corrèsse gli errori della vista; il suono in virtù della parola articolata divenne l'interprete di tutti i sentimenti; il gusto si giovò della vista e dell'odorato; l'udito comparò i suoni, intuì le

Digitized by Google

distanze; e il *genesico* invase gli organi di tutti gli altri sensi.

Il torrente dei secoli devolvendo sulle umane generazioni ha prodotto senza tregua nuovi perfezionamenti, de' quali la causa attiva, tuttochè quasi inosservata, ha da cercarsi nelle esigenze dei sensi nostri che chiedono di essere sempre sodisfatti.

Così, la vista originò la pittura, la scultura ed ogni sorta di spettacoli.

L'udito diè luogo alla melodia, all'armonia, alla danza e alla musica, nonchè a tutti i suoi mezzi e metodi di esecuzione.

L'odorato, alla ricerca, alla cultura e all'uso dei profumi.

Il gusto, alla produzione, alla scelta, all'ammannimento delle sostanze che costituiscono gli alimenti.

Il tatto, a tutte le arti, a tutte le abilità, a tutte le industrie.

Il genesico, a tutto ciò che seconda e abbellisce il congiungimento dei sessi, e, da Francesco I sino a noi, all'amore romantico, alla civetteria galante e alla moda; sopratutto alla civetteria galante che è nata in Francia, che ha nome francese; e il fiore delle nazioni conviene ogni giorno a prender lezioni di essa nella capitale dell'universo. [1]

Una tale affermazione, per quanto strana possa parere, è facilmente dimostrabile; dacchè non sarebbe possibile di esprimersi nè significare con efficacia

---

[1] Consentiamo pure all'Autore quest'altro impeto di orgoglio, diremo così, patriottico. Ma, secondo *l'Académie française, coquetterie,* è un complesso di mezzi adoperati per piacere altrui e per ispirare un sentimento che non proviamo. Secondo noi, l'arte raffinata di piacere ed eccitare il senso genesico mascolino è cosmopolita e non aspettò davvero Francesco I ad agitare le donne. Si svolse a grado a grado in esse col progredire di tutte le cose. Dalle donne brutalmente trattate di Omero alle piccole *arbitræ elegantiarum* dell'*Arte di*

Digitized by Google

in alcuna lingua antica a riguardo di quelle tre grandi energie della società odierna.

Avevo scritto in argomento un dialogo che non sarebbe stato sgradevole. Ma lo sopprimo perchè al lettore sia dato di pensarla a modo suo. Ecco la materia da far pompa di erudizione per una serata intera.

Dicemmo sopra che il genesico ha invaso il campo degli altri sensi. Non ebbe minore influsso su tutte le scienze; e chi bene osservi vedrà che quanto esse hanno di più delicato e di più ingegnoso si deve al desiderio, alla speranza e alla riconoscenza del congiungimento sessuale.

Tale dunque, in verità, è la geneologia delle scienze magari le più astratte, che esse non sono se non l'immediato resultamento degli sforzi continui che facciamo per appagare i nostri sensi.

3. Perfezionamento dei sensi. — I sensi, che noi prediligiamo, sono tuttavia ben lungi dall'esser perfetti; nè m'indugio a dimostrarlo. Noterò soltanto che la vista, senso così etereo, e il tatto, che è all'infimo gradino della scala, acquistarono nei secoli una evidente virtù addizionale.

Col mezzo degli occhiali l'occhio sfugge, dirò così, all'indebolimento senile che affligge la maggior parte degli altri organi.

Il telescopio ha scoperto astri per lo innanzi ignoti ed inaccessibili ad ogni studio d'indagazione. Si è inol-

---

amare di Ovidio è già fatto un gran passo nella storia della *coquetterie*. Corinna varrebbe a sedurre un parigino della terza Repubblica, nonchè del primo Impero; e gl' insegnamenti erotici del poeta dell' amore e dei cosmetici potrebbero esser tutt'oggi la bibbia di una *elegantissima*. Il Brillat Savarin ha dimenticato quanta cura ponessero le romane nel recarsi agli spettacoli, non soltanto per vedere ma *per farsi vedere*. Meno male che l'Autore trova da sè che l'affermazione è strana, e manchevole l'argomento che adopera per gabellarla.

Digitized by Google

trato a tali distanze che corpi lontanissimi e necessariamente luminosi ci appariscono macchiette nebulose e quasi impercettibili.

Il microscopio ci ha iniziati nella conoscenza della configurazione interiore dei corpi. Ci ha svelato vegetazioni e piante di cui ignoravamo l'esistenza. Abbiamo scorto animali centomila volte più piccoli di quelli che appena scorgiamo ad occhio nudo. Questi microbi nonpertanto si muovono, si nutrono e si riproducono: e tutto ciò ammette organi di una piccolezza inimmaginabile.

Dall'altro canto la meccanica ha moltiplicato le forze: l'uomo compie tutto quanto concepisce ed ha remosso moli che la natura aveva create inaccessibili alla sua forza.

Con l'aiuto delle armi e della leva egli ha soggiogato l'intera natura e l'ha sottoposta a'suoi piaceri, a'suoi bisogni, a'suoi capricci: ne ha sconvolto la superficie. Un debole bipede è diventato il re della creazione.

La vista ed il tatto così ingigantiti nella lor potenza potrebbero appartenere ad una specie ben superiore alla umana: o, meglio, la specie umana sarebbe ben altra se tutti i sensi fossero stati egualmente perfezionati.

È da notare, tuttavia, che se il tatto acquistò uno sviluppo maraviglioso nella sua virtù muscolare, il progresso ha giovato ben poco per l'organo sensitivo; ma non dobbiamo disperare dell'avvenire; l'umanità è giovane ancora. Soltanto nell'esperienza dei secoli i sensi potranno accrescere la lor potenza.

Per esempio, da soli quattro secoli si conosce l'*armonia,* scienza divina che sta al suono come la pittura sta al colore.

Digitized by Google

Si sa che si è affermato l'opposto; ma a torto [1].

Indubbiamente gli antichi sapevano cantare ed accompagnarsi con gl' istrumenti all' unisono: non di meglio. Non sapevano nè classare i suoni nè valutarne le relazioni.

Dal secolo VI solamente si è stabilito le norme della scala musicale, dei toni, degli accordi servendosene per secondare la voce e l'espressione dei sentimenti.

Questa scoperta così tarda e nondimeno così naturale ha arricchito l'udito e distinto in esso due facoltà l'una dall'altra indipendenti: l' una delle quali riceve il suono, l'altra ne apprezza le modulazioni.

I dottori tedeschi affermano che quei che *sentono* l'armonia posseggono un senso di più.

Notisi, in quanto a coloro per i quali la musica non è che un qualsiasi romore, che essi, se cantano, stonano. Probabilmente, in essi l'apparecchio uditivo è di tal natura che non può ricevere che le vibrazioni corte e senza ondulazioni; o sibbene che le due orecchie non sieno allo stesso corista, e che la diversità delle singole parti in dimensione e sensibilità, fa sì che esse trasmettano al cervello una sensazione oscura e indeterminata, alla guisa di due strumenti che sonassero ciascuno in un tono e ritmo diversi, non producendo alcuna melodia continua. [2]

---

(1) Se agli antichi fosse stata nota l'armonia, le loro scritture ci avrebber tramandato precise nozioni in argomento. Mentre che non si allega altro che frasi oscure, facili a qualsiasi interpretazione. Inoltre, non è dato perseguire l' origine e il progresso dell' armonia in alcun monumento che resti: dobbiamo agli Arabi l'organo che con i suoni simultanei ingenerò la prima idea dell' armonia.

(2) « I nostri sensi hanno i limiti accertati dalla nostra esperienza e la loro misura è posseduta dalla nostra consapevolezza. Limitata è l'espressione dei nostri lineamenti e dei nostri atteggiamenti. Ma la forza espressiva, ma la mutabilità, ma la novità eventuale della nostra voce sono immensurabili. Ecco il polmone e i suoi man-

Digitized by Google

Gli ultimi secoli trascorsi hanno largamente vantaggiato anche il gusto. La scoperta dello zucchero e delle sue preparazioni, i liquori alcoolici, i sorbetti, la vainiglia, il tè, il caffè, ci hanno prodigato sapori nuovi e deliziosi.

Forse verrà pure la volta del tatto; qualche caso fortunato potrebbe farci scaturire da questo senso sorgenti di nuovi godimenti. Tanto più che la sensibilità tattile esiste per tutta la superficie del corpo e può quindi esservi per ogni dove stimolata. (1)

4. Potenza del gusto. — Dicemmo che l'amore fisico ha invaso tutte le scienze: agisce in questo con la consueta tirannia che gli è propria. Il gusto, facoltà più prudente, più misurata, tuttochè egualmente attiva, ha raggiunto la stessa importanza con una lentezza che assicura la durata della sua superiorità.

Tratteremo altrove del suo notevole incremento. Notiamo frattanto che chi partecipò ad un pranzo sontuoso, in una stanza decorata di specchi e di pitture, di sculture, di fiori, imbalsamata di profumi, avvivata dalla presenza di belle donnine, allegrata da suoni armoniosi, costui, dico, non durerà fatica a persuadersi che tutte le scienze furono chiamate a dar maggior risalto e a compire convenientemente i godimenti del gusto.

tici, la laringe e le sue cartilagini, la glottide e le corde, la bocca e le fosse; ecco l'istrumento che vibra. E la vibrazione si diffonde, traversa tutto il corpo, si propaga fino al pavimento su cui pianto i piedi, al giaciglio ove son colcato, al sedile ove seggo. Ma in qual luogo e come, allorchè il segno tacito si forma, la mia passione lo riempie d'una sonorità inaudita? In che modo l'anima lo impregna di sè e il destino lo carica di potenza? Dove si compie questa sorta d'alchimia enarmonica per cui l'essenza musicale del sentimento occupa e trasmuta il vocabolo vacuo? Non una parola ma il suono d'una parola determina talvolta i grandi eventi reali e ideali. A chi appartiene il segreto di modularla? » Così Gabriele D'Annunzio.

(1) Qui pure il Brillat è profetico, se si consideri l'odierno incremento delle scuole e discipline tattili dei ciechi.

Digitized by Google

5. Scopo dell'azione dei sensi. — Diamo adesso un'occhiata generale al complesso dei nostri sensi, e vedremo che l'autore della creazione si prefisse due scopi, l'uno conseguenza dell'altro: la conservazione dell'individuo e la durata della specie.

Tale il destino dell'uomo considerato essere sensitivo; le sue azioni fanno capo a questo duplice fine.

L'occhio suo scorge gli oggetti esteriori, indaga le maraviglie onde l'uomo è circondato e gli afferma che esso è parte di un gran tutto.

L'udito percepisce i suoni non solo producendo una sensazione gradevole ma eziandio preavvertendo il moto di quei corpi che potrebbero nuocergli.

La sensibilità vigila e intuisce mediante il dolore, ogni lesione immediata.

La mano, serva fedele dell'uomo, ha non solo composto il suo ricovero, guidato il suo passo, ma anche ha prescelto quegli oggetti che l'istinto gli indica idonei a riparare le perdite occorrenti al mantenimento della vita.

L'odorato li esplora, dacchè le sostanze deleterie esalino generalmente un pessimo odore.

Allora il gusto si risolve; i denti agiscono, la lingua si congiunge al palato per assaporare, e lo stomaco comincia presto ad assimilare.

Allora un ignoto languore pervade l'essere: gli oggetti si decolorano, il corpo cede: gli occhi si socchiudono; ogni cosa scompare e i sensi si acquetano in un riposo assoluto.

Al suo destarsi, l'uomo si accorge che nulla cambiò intorno a sè. Nondimeno un calore intimo fermenta in lui, un organo nuovo si espande, sente il bisogno di partecipare altrui la sua vita.

Questo sentimento attivo, imperioso, è comune ai

Digitized by Google

due sessi. Li avvicina, li congiunge, e tosto che il germe di una vita è fecondato, gli individui posson dormire in pace. Hanno adempito al più sacro dei loro doveri assicurando la durata della specie ([1]).

Tali i princìpi generali e filosofici che ci proponemmo di offrire ai lettori per condurli agevolmente allo studio dell'organo del gusto.

SECONDA MEDITAZIONE.

DEL GUSTO.

6. Definizione del gusto. — Il gusto è quel senso che ci mette in relazione coi corpi saporosi mediante la sensazione che producono nell'organo destinato a riceverlo.

Il gusto, cui sono eccitatori l'appetito, la fame e la sete, è base di parecchie operazioni in virtù delle quali l'individuo cresce, si sviluppa, si conserva e fa fronte alle perdite cagionate dalle evaporazioni vitali.

I corpi dotati di organi non si nutriscono tutti ad un modo. Il solito autore della creazione, vario sempre ne' suoi processi e sicuro dei resultamenti, ha loro stabilito diverse guise di conservazione.

I vegetali, che sono all'infimo gradino della scala degli esseri viventi, si nutriscono per mezzo di radiche, le quali sotterrate nel suolo nativo, prescelgono in virtù di norme speciali le sostanze più adatte a mantenerli e svilupparli.

Si sale, poi, ai corpi dotati, sì, di vita animale

([1]) Il Buffon ha dipinto col lenocinio della più brillante eloquenza i primi momenti della vita di Eva. In argomento quasi simile non pretendemmo che di dare uno schizzo a matita cui i lettori sapranno bene aggiungere il colore. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

ma privi di locomozione. Nascono in un ambiente favorevole dal quale organi speciali traggono il necessario alla lor vita imperfetta e alla durata di essa. Non cercano il nutrimento; il nutrimento va ad essi.

Un altro modo fu stabilito per la conservazione degli animali che percorrono l'universo de' quali l'uomo è senza dubbio il più perfetto. (1) Un istinto particolare l'avverte che egli ha bisogno di pascersi: egli cerca e prende le cose nelle quali intuisce la virtù di appagare i suoi bisogni. Mangia, si ristora, e percorre così nella vita il tramite che gli è assegnato.

Il gusto può considerarsi sotto tre aspetti.

Nell'uomo fisico è l'apparecchio col quale apprezza i sapori.

Considerato nell'uomo morale, è allora la sensazione che l'organo impressionato da una sostanza saporosa produce nel centro sensibile. Finalmente considerato nella sua causa materiale, il gusto può definirsi la virtù che possiede un corpo d'impressionare l'organo e di generare la sensazione.

Il gusto compie due principali uffici:

Primo. Ci invita, mediante il godimento a riparare le perdite continue cagionate dalla vita.

Secondo. Ci conforta a scegliere fra le diverse sostanze che la natura ci presenta le più idonee ad alimentarci.

Nella quale scelta il gusto è efficacemente coadiuvato dall'olfatto, come vedremo più tardi. Dacchè si possa stabilire la massima generale che le sostanze sanamente nutritive non ripugnano nè al gusto nè all'odorato.

---

(1) L' Autore segue l'affermazione generale. Io, con sua licenza, sostituirei *il più complicato,* senza indugiarmi in argomentazioni che lascio al lettore.

Digitized by Google

7. Meccanismo del gusto. — Non è agevole di determinare con precisione in che cosa consista l'organo del gusto. È più complicato di quanto non sembra.

Certo, la lingua entra per molto nel meccanismo della degustazione; perchè, dotata com'è di una forza muscolare assai spedita, essa serve a maciullare, a rivolgere, a spremere e ad ingoiare gli alimenti.

Per giunta, col mezzo delle papille più o meno numerose delle quali è cosparsa, s'impregna delle molecole saporose e solubili della sostanza con la quale è in contatto. Ma non basta. Parecchie altre parti adiacenti concorrono a completare la sensazione: le gote, il palato e sopratutto le narici intorno alle quali, non abbastanza s'indugiarono i fisiologi.

Le gote forniscono la saliva tanto necessaria alla masticazione e alla formazione della miscela alimentare. Sono, al pari del palato, dotate di alquanta facoltà apprezzativa. Ignoro se in certi casi perfino le gengive non lo sieno un poco; e senza l'odorazione che ha luogo nella retrobocca, la sensazione del gusto sarebbe imperfetta o manchevole.

Coloro che non han lingua o ai quali fu tagliata, posseggono tuttavia la sensazione del gusto. Il primo caso si trova nei libri; il secondo mi è stato dichiarato da un povero diavolo cui gli Algerini avevan tagliato la lingua per punirlo del proposito di fuggire combinato con alcuni compagni di cattività. (1)

Quest'uomo, che incontrai a Amsterdam dove ei si buscava la vita facendo commissioni, aveva una

(1) Oggi, risparmiandoci di andar nell'Olanda o nell'Algeria, i tanti mutilati della lingua che la inquieta chirurgia regala all'umanità militante, potrebbero confermare.

Digitized by Google

certa cultura: era piacevole intrattenersi con lui per iscritto. Osservato che gli avevano amputato tutta la parte anteriore della lingua fino allo scilinguagnolo, gli domandai se sentiva ancora il sapore di quel che mangiava e se la sensazione del gusto gli restava, nonostante la barbara mutilazione di cui fu vittima.

Mi rispose che lo stancava l'inghiottire (ciò che gli costava una qualche difficoltà); nondimeno la sensazione del gusto gli rimaneva; apprezzava assai bene anche le sostanze lievemente saporose o gradevoli, ma quelle intensamente acide o amare gli cagionavan dolori intollerabili.

Mi informò che la recisione della lingua era un gastigo consueto nelle regioni dell'Africa; lo si infliggeva massimamente ai sospetti di aver macchinato qualche congiura; soggiunse che esistevano strumenti opportuni. Ne chiesi la descrizione, ma per quest'argomento ei dimostrò tale una ripugnanza che non insistetti.

Meditai su ciò che mi aveva detto, e risalendo ai tempi ne' quali si perforava e recideva la lingua ai bestemmiatori, ed alle leggi che sanzionavano questa sorta di supplizi, argomentai che esse dovevano esser di origine africana, e introdotte nel nostro continente dalle crociate.

Dicemmo già che la sensazione del gusto risiede nelle papille della lingua. Ora, l'anatomia c'insegna che tutte le lingue non ne sono egualmente dotate: alcune ne posseggono il triplo di altre. Ecco la ragione perchè di due commensali seduti ad una stessa tavola, l'uno è deliziato e l'altro mangia con una tal quale indifferenza. Questi ha la lingua miseramente provvista. Il mondo del gusto ha esso pure i suoi ciechi ed i suoi sordi.

Digitized by Google

8. Sensazione del gusto. — Esistono cinque o sei pareri riguardo al modo col quale il senso del gusto opera. Io pure ho il mio.

La sensazione del gusto è un'operazione chimica che si compie per via umida, come dicevano gli scienziati di tempo fa. Le molecole saporose, cioè, debbono sciogliersi in un liquido qualsiasi, perchè sieno dipoi assorbite dai fascetti nervosi ossia succhiatoi, dalle papille, insomma, delle quali l'apparecchio assaggiatore è cosparso.

Questa opinione, nuova o vecchia che sia, si appoggia su prove fisiche direi quasi palpabili.

L'acqua pura non cagiona alcuna sensazione al gusto, perchè priva di molecole saporose. Scioglieteci un grano di sale o mischiateci alcune gocce di aceto e la sensazione avrà luogo.

Le altre bevande, invece, impressionano perchè non sono che soluzioni più o meno dense di molecole apprezzabili.

In verità, se la bocca si riempie delle molecole suddivise d'un corpo insolubile, la lingua ne avrà la sensazione del tatto e non quella del gusto.

Inquanto ai corpi solidi e saporosi, fa duopo che sien divisi dai denti, e che la saliva e gli altri fluidi gustatori li impregnino e che la lingua li prema contro il palato per esprimerne un succo, che sufficientemente ricco di sapore è valutato dalle papille gustatrici, le quali pronunziano il *nulla osta* necessario perchè esso sia immerso nello stomaco.

Questa teoria suscettibile di altre dimostrazioni corrisponde agevolmente alle principali obiezioni che si voglia opporre.

Dacchè, a cui domandi ciò che si intenda per corpi saporosi, si risponderà: Qualunque sostanza so-

Digitized by Google

lubile atta ad essere assorbita dall'organo del gusto. E a chi voglia sapere in qual modo agisca la sostanza saporosa, si dirà che essa agisce ogni qualvolta si trovi in istato tale di soluzione da penetrare nelle cavità destinate a ricevere e trasmettere la sensazione.

In una parola, niente di saporoso che non sia già sciolto o imminentemente solubile.

9. Dei sapori. — Infinito è il numero dei sapori, perocchè ogni corpo solubile ha un particolare sapore che non somiglia per nulla ad un altro.

Inoltre, i sapori si moltiplicano mercè le loro combinazioni semplici, doppie, multiple, tanto che è impossibile compilarne una lista dal prelibato al più repugnante, dalla fragola alla coloquintida. (1) Tutti coloro che si provarono a compilarla non sono riusciti a nulla.

Questo resultamento non deve stupire; giacchè, oltre al fatto che esistano serie infinite di sapori semplici modificabili per le loro reciproche combinazioni, e moltiplicabili indefinitamente di numero e di indole, occorrerebbe un nuovo vocabolario per esprimere queste varietà, e tanti d'*in-folio* per illustrarli e nuovi segni per distinguerli.

Ora, siccome fino ad oggi non avvenne mai circostanza alcuna nella quale fosse necessaria la valutazione rigorosamente esatta di un sapore, si dovè limitarsi ad un piccol numero di espressioni generali, con *dolce, zuccherino, amaro, acido, aspro* e simili, e le altre più sintetiche di *gradevole* e *sgradevole* al palato, sufficienti a significare in ultima analisi l'approssima-

(1) Cucurbitacea così amara che in Africa, ov'ella vegeta, è chiamata *Fiele della terra*.

Digitized by Google

tiva proprietà gustativa [1] di tutte le sostanze saporose.

Coloro che verranno dopo noi ne sapranno di più; indubbiamente la chimica svelerà loro ogni mistero che adombra le cause e gli elementi dei sapori.

10. Azione dell'odorato sul gusto. — L'ordine che mi son prescritto mi conduce naturalmente a trattare dell'odorato e ad affermare gl'importanti servigi che esso ci rende nell'apprezzamento dei sapori; dacchè, fra gli scrittori capitatimi sotto mano non ve n'è alcuno che meritamente ne dica.

Dal canto mio son persuaso che senza il concorso dell'olfatto non è possibile un assaggio perfetto; per giunta, inclino a credere che l'olfatto e il gusto non costituiscono che un solo senso di cui la *bocca* è il laboratorio e il *naso* il camino; o, per più chiarezza, di cui l'uno serve al gustamento tattile e l'altro al gustamento dei fluidi.

Teoria questa rigorosamente logica. Tuttavia, siccome non ho la presunzione di impancarmi a teorista, la enuncio soltanto per dimostrare ai lettori che ho studiato l'argomento. E proseguo la mia dimostrazione sulla importanza dell'odorato, se non come di parte costituente il gusto, come di accessorio obbligato.

Ogni sostanza saporosa è necessariamente odorante; e ciò la pone così nel regno dell'olfatto come in quello del gusto.

Non si mangia cosa alcuna senza che non la si gusti con più o meno attenzione; e in quanto agli

[1] I vocabolari non hanno aggettivo che corrisponda ad *attinente al gusto*. Il Petrocchi ha *gustativo;* ma non dice quanto il vocabolo francese nemmeno lui. Meno che mai *gustabile; gustoso,* è altro. Ma i lettori intenderanno il nostro *gustativo*.

Digitized by Google

alimenti ignoti, il naso funziona sempre da sentinella avanzata che grida: Chi va là?

Se l' olfatto si oppone, il gusto è paralizzato. Ciò si dimostra con tre esperimenti evidenti.

Primo. Allorchè la membrana nasale è irritata da una forte costipazione di testa, il gusto è assolutamente manchevole. Niente ha sapore di ciò che si trangugia, tuttochè la lingua permanga in condizioni normali.

Secondo. Dove alcuno mangi stringendosi il naso, è singolare il fatto che la sensazione del gusto si compie in modo incerto ed imperfetto: con questo mezzo i medicinali più ripugnanti passano quasi inavvertiti.

Terzo. Lo stesso fenomeno avviene se, al momento d'inghiottire, anzichè lasciar che la lingua torni nella sua positura normale, la si mantenga adesa al palato. In questo caso s'impedisce la circolazione dell'aria; l'odorato non funziona, e l'assaggio non ha luogo.

Questi diversi effetti derivano da una causa stessa: dal difetto di complicità dell'olfatto. Per che, la sostanza saporosa non viene apprezzata che per il suo succo e non per il gas odorante che emana.

11. Analisi del senso del gusto. — Affermati questi princìpi, desumo che dal gusto derivano tre sensazioni distinte: la sensazione *diretta,* la sensazione *completa* e la sensazione *riflessa.*

La sensazione diretta è la prima impressione causata dal lavoro immediato degli organi della bocca, mentre che la sostanza apprezzabile permane anteriormente sulla lingua.

La sensazione completa consta di codesta prima impressione e dell'altra che avviene tosto che l'alimento lascia il primo posto e passando nella retrobocca pervade l'organo col suo sapore e col suo odore.

Infine, la sensazione riflessa è il giudizio che lo

Digitized by Google

spirito deduce dalle impressioni trasmessegli dall'organo.

Poniamo in pratica questa teoria, osservando ciò che avviene nell'uomo che mangia e che beve.

Colui che mangia una pèsca, per esempio, è primamente impressionato dalla fragranza del frutto; la pone in bocca e gode una sensazione di freschezza che lo conforta a continuare. Ma al momento in cui inghiottisce e che il boccone passa sotto la fossa nasale, la fragranza lo impressiona a completamento della sensazione che cagiona cotesto frutto. Finalmente, quando abbia inghiottito, allora soltanto, giudicando ciò che ha *sentito* egli dice: Delizioso.

E ancora: nel bere, mentre che il vino è nella bocca, sì è piacevolmente ma imperfettamente impressionati; solo quando lo si è già inghiottito si può veramente gustarlo, apprezzarlo e distinguerne la fragranza propria ad ogni varietà; ed occorre un certo intervallo di tempo perchè il gustatore possa sentenziare: Eccellente; mediocre; pessimo. Perbacco! è un puro Chianti, è un ottimo Bordeaux, è un miserabile vinetto di piano. (1)

È chiaro che coloro che saporano il loro vino con pratica logica da bevitori sapienti centellandolo affermano le dette teorie; dacchè ad ogni sorso essi

(1) Veramente io ricordo che i famosi assaggiatori di vino di Bercy non la pensavano punto per punto come l'autore. Essi cavano di tasca la loro tazzina d'argento che sogliono tenere ahimè ravvolta nel fazzoletto, attingono poco vino, aspirano un sorso il quale rivolgono ben bene in bocca, poi lo rigettano in uno sbuffo poco elegante. Allora la fisionomia rivela l'attenzione interiore d'onde emanerà il giudizio solenne. Poi fan la riprova: altro sorso, altro sciacquamento, altro rigettamento, altro momento di raccoglimento con relativi movimenti di lingua rivelatori, e finalmente la sentenza infallibile, irrevocabile. Il beone non fa così; bene altrimenti ei vuota i fiaschi inconsapevolmente. È forse qualcuno che gusta il vino meno del beone, al quale l'oste può ben versare impunemente i suoi vini più avariati che l'altro pagherà senza protesta, schioccando sempre la lingua?

Digitized by Google

godono la somma del piacere che godrebbero tracannando il bicchiere d'un fiato.

Lo stesso fenomeno si compie, ma più intensamente, quando il gusto debba patire una impressione sgradevole.

Osservate quel malato che il medico costringe a ringurgitare un capace bicchiere di pozione nera, tal quale se ne beveva sotto il regno di Luigi XV.

L'olfatto, monitore fedele, lo avverte dal nauseante sapore della maledetta pozione; i suoi occhi si arrotondano come all'avvicinarsi di un pericolo, il disgusto è sulle sue labbra, e già il suo stomaco si agita. Tuttavia si cinge la cintura del coraggio, si gargarizza con l'acquavite, si stringe il naso e beve....

Fintanto che la bevanda pestifera empie la bocca e tocca l'organo, la sensazione è incerta e la cosa è sopportabile; ma all'ultima sorsata il senso del gusto si sviluppa, gli odori nauseanti reagiscono e i lineamenti del paziente significano una riluttanza spasmodica che solo l'avversione alla morte ha virtù di vincere. (1)

Trattasi, invece, di una bevanda insipida, verbigrazia un bicchier d'acqua? Allora le impressioni del gusto son nulle. Non si sente nulla, non si pensa a nulla: si beve e festa.

12. Ordine delle diverse impressioni del gusto. — Il gusto non è tanto riccamente dotato quanto l'udito; questo può udire e valutare diversi suoni ad un tempo; il gusto, invece, è di un'attività sem-

(1) Molti medici del settecento, narrano le memorie di uno di essi, si vendicavano del fasto e dell'alterigia dei lor clienti signori facendo loro ingozzare bevande infernali a ogni minima indisposizione. Gl'infelici sorbivano contorcendosi e raccomandandosi al Galeno vendicativo che rideva sotto i baffi.

Digitized by Google

plice: non può essere impressionato ad un tempo da due sapori distinti.

Può esser doppio e magari multiplo per successione; cioè, nel medesimo atto di saporazione si può provare successivamente una seconda e una terza sensazione che si affievoliscono e che a mano a mano corrispondono ai vocaboli sapore, profumo, fragranza, nello stesso modo che quando un suono principale è emesso, l'orecchio provetto ne distingue il succedersi delle risonanze decrescenti il cui numero non è ancora bene accertato.

Coloro che mangiano in fretta non distinguono le impressioni più sottili; esse son dote di pochi eletti; mediante le quali è dato di classare per ordine di squisitezza le diverse sostanze sottoposte all'esame dei così detti buongustai.

Queste fugaci sfumature s'indugiano a lungo nell'organo del gusto. Gli àrbitri del buon mangiare assumono inconsapevolmente una positura caratteristica. Emettono la loro sentenza col collo teso e col naso in aria.

13. Godimenti de' quali è scaturigine il gusto. — Diamo adesso un'occhiata al piacere o al dispiacere che deriva dal gusto.

Noi riscontriamo subito questa verità disgraziatamente troppo generale: l'organismo dell'uomo è assai più atto ad affrontare il dolore che ad accogliere il godimento.

Infatti, l'iniezione di sostanze acide, acri o amare all'ultimo grado possono infliggere sensazioni penose e dolorosissime; e si dice che l'acido cianidrico uccida repentinamente perchè produce un dolore sì intenso che le forze vitali non lo tollerano senza soccombere.

Digitized by Google

Le sensazioni gradevoli, invece, non conseguono intensità notevoli; e se corre assai intervallo fra ciò che è insipido e ciò che lusinga il gusto, lo stesso non avviene fra ciò che si reputa buono e ciò che si stima eccellente. Mi spiego coll'esempio. Primo stadio, un brodo semplice; secondo stadio, un pezzo di vitella; terzo stadio, un fagiano cotto nel suo punto.

Nondimeno, ben considerando, il gusto tale quale la natura ce lo ha dato, è quello fra i nostri sensi che ci procura più godimento degli altri.

Perchè il piacere di mangiare è quello che preso con moderazione, non è seguìto da spossatezza.

Perchè fu di tutti i tempi ed è di ogni età e di ogni condizione.

Perchè può ripetersi almeno una volta al giorno, ed anche due o tre volte senza inconvenienti.

Perchè può commischiarsi agli altri e magari consolarci della loro mancanza.

Perchè le sue conseguenze sono più durevoli e ad un tempo più dipendenti dalla volontà.

Infine, perchè mangiando risentiamo un benessere indefinibile e particolare che ci deriva dalla istintiva coscienza che dal fatto del mangiare ci rifacciamo delle nostre perdite e provvediamo alla nostra conservazione.

Di tutto ciò tratteremo più diffusamente quando diremo del *godimento della tavola* nel suo perfezionamento moderno.

14. Supremazia dell'uomo. — Noi fummo educati nella lusinghevole persuasione che, di tutte le creature che camminano, nuotano, strisciano, volano, la umana è quella di cui il gusto è il più perfetto.

Questa persuasione corse rischio di esser delusa.

Digitized by Google

Il dottor Gall, (1) basandosi sopra non so quali esperimenti afferma che esistono animali dotati di un apparecchio gustativo più sviluppato e più sensibile di quello dell'uomo.

Questa dottrina non calza e sa di eresia.

L'uomo, per diritto divino sovrano della natura, al cui vantaggio la terra vegeta ed è animata, dovè necessariamente esser fornito d'un organo che potesse metterlo in relazione con tutto ciò che è saporoso fra le cose a lui sottoposte.

La lingua degli animali non oltrepassa in potenzialità la lor propria intelligenza. Nei pesci non è che un osso mobile; negli uccelli in generale, una cartilagine membranosa; nei quadrupedi è per lo più coperta di squame o di ruvidezza; inoltre, non ha mai flessibilità circolare.

La lingua dell'uomo, invece, per la delicatezza della sua costituzione e delle varie membrane dalle quali è circonvolta o avvicinata, manifesta indubbiamente la sublimità della sua mansione.

Ho notato in essa almeno tre speciali movimenti ignoti agli altri animali: quello di *affusamento,* quello di *rotazione,* quello di *spazzamento.* Il primo avviene quando la lingua esce fra le labbra in foggia di fuso; il secondo, quando essa agisce circolarmente nello spazio interiore fra le gote e il palato; il terzo, quando la lingua ripiegandosi per sopra o per sotto, raccoglie le sostanze rimaste nel canale formato dalle labbra e dalle gengive.

---

(1) Francesco Giuseppe Gall fu medico tedesco che visse a Parigi sotto il primo Impero. Notò relazioni fra la conformazione del cranio con le facoltà del cervello e l'indole dell'uomo. Le sue teorie, non del tutto prive di fondamento, ma esagerate, ubriache di sè stesse, al solito, fecero subito gran chiasso per poi cader nell'oblio. Gli si deve pertanto le fondamenta della frenologia.

Digitized by Google

Gli animali son limitati nei loro gusti. Taluni non si pascono che di vegetali; altri non mangiano che carne; altri ancora si nutrono esclusivamente di semi. Nessuno conosce i sapori composti.

Invece, l'uomo è *omnivoro:* tutto quanto è mangiabile reagisce sul suo vasto appetito; la qual cosa ammette necessariamente, per conseguenza immediata, facoltà assaggiatrici proporzionate all'uso generale che deve farne. Difatti, l'apparecchio del gusto è squisitamente perfetto nell'uomo; e per convincersene osserviamolo mentre funziona.

Tosto un alimento saporoso introdotto nella bocca, è accaparrato fluidi e succhi, senza restrizione.

Le labbra si oppongono a che esso èsca; i denti se ne impadroniscono per triturarlo; la saliva lo imbeve; la lingua lo mantrugia e lo rivolge; un movimento aspiratorio lo attrae verso la gola; la lingua si solleva per inoltrarlo; l'olfatto lo fiuta al passo; ed è infine precipitato nello stomaco dove ha da subire ulteriori trasformazioni. Nè, durante tutta questa operazione, una particella, una goccia, un atomo sfugge alla facoltà degustatrice.

In conseguenza di tanta perfezione, la cosciente gustazione è esclusivamente umana. Ghiottoneria contagiosa che trasmettiamo agli animali domestici, partecipi della nostra vita, cani, gatti, elefanti o pappagalli che sieno.

Se qualche animale ha la lingua più grossa, più ampie le fauci, ciò dipende dal fatto che essa lingua agendo da muscolo fu destinata a smuovere pesi rilevanti, il palato a premere, la gola a ingerire notevoli quantitativi di cibo; ma ogni retto criterio si oppone a che si debba dedurne una maggiore squisitezza di senso.

Digitized by Google

Per giunta, non dovendosi estimare il gusto che per l'indole della sensazione che arreca al centro comune, l'impressione provata dall'animale non può confrontarsi a quella sentita dall'uomo. Questa, essendo più chiara e precisa, suppone necessariamente una virtù superiore nell'organo che la trasmette.

Insomma, che cosa si può desiderare di più in una facoltà suscettibile di tanta perfezione che i Romani distinguevano col palato il pesce pescato nei bassi o negli alti fondi? E non v'è chi al gusto conosce la zampa sulla quale una pernice si appoggia dormendo? E non esistono forse ghiottoni che sanno dedurre la latitudine sotto la quale un vino invecchiò così precisamente come un discepolo del Biot o dell'Arago sa predire un eclisse? [1]

Che cosa consegue da tutto ciò? Che bisogna dare a Cesare quel che è di Cesare; proclamare l'uomo il massimo esteta del gusto, e non stupire se il buon dottore fa qualche volta come Omero: *Auch zuweilen schläft der gute G.* [2]

15. Metodo adottato dall'autore. — Fino ad ora non esaminammo il gusto che sotto l'aspetto della sua costituzione fisica: e meno qualche particolare anatomico di cui pochi si accorgeranno, ci siamo mantenuti al livello della scienza. Ma non finisce qui il

---

[1] Giovanni Batista Biot, astronomo e matematico (1774-1802) partecipò alla misurazione della meridiana, scrisse sulla polarizzazione, etc. Francesco Domenico Arago, uno dei massimi scienziati del secolo XIX, direttore dell'Osservatorio di Parigi, arricchì la fisica e l'astronomia di importanti scoperte.

[2] Traduci: Qualche volta anche il buon G. dorme. Espressione imitata da un passo di Orazio nell'epistola a Pisone: *Quandoque bonus dormitat Homerus*. Il Savarin, riferendosi all'esordio della rubrica e all'errore del dottor Gall che afferma in alcuni animali il gusto superiore a quello dell'uomo, intende: Anche il dottor Gall, nonostante la sua dottrina, talora prende granchi come, lo dice Orazio, ne ha presi il buon Omero e come ne prendono tutte le menti più insigni. E lo significa in tedesco perchè il Gall era tedesco.

Digitized by Google

còmpito che ci prefiggemmo, dacchè questo senso derivi la sua importanza e la sua gloria dalla sua propria storia morale.

Abbiamo perciò coordinato con criterio analitico le teorie e i fatti che costituiscono il complesso di tale storia, in guisa che ne resulti l'insegnamento senza sforzo.

Così, nei capitoli seguenti dimostreremo come le sensazioni, ripetendosi ed affinandosi han perfezionato l'organo ed allargato l'àmbito delle sue facoltà; come il bisogno di mangiare, il quale non era che un istinto, divenisse una passione dominante nella vita sociale.

Aggiungeremo che tutte le scienze che trattano della composizione delle sostanze concordano per classare e prescegliere le più apprezzabili dal gusto; e che i viaggiatori ebbero la stessa mèta, col conquistarne di tali al nostro palato che la natura ci nascondeva.

Seguiremo la chimica mentre ella scende nei nostri laboratòri sotterranei per illuminarvi i nostri preparatori, affermare princìpi, creare metodi, svelare cause fino ad oggi occulte.

Vedremo finalmente come in virtù dell'ingegno, dell'esperienza e del tempo, una scienza nuova è comparsa improvvisamente, la quale nutrisce, ristora, conserva, persuade, conforta, e, non contenta di spargere fiori a piene mani sul nostro cammino, contribuisce efficacemente alla prosperità delle genti.

Se in mezzo a profonde elucubrazioni, un arguto aneddoto, un piacevole ricordo, qualche particolare di una vita avventurosa, ci spunti sulla penna, lasceremo che scorra sulla carta per ricreare l'attenzione dei lettori il cui numero non ci sgomenta e co' quali, anzi, ci compiaceremo di confabulare; dacchè, siamo

Digitized by Google

certi che saranno, se uomini, culti e indulgenti; se donne, graziose e piacenti.

(Qui il maestro, pervaso dall'argomento, posa la penna e assurge alle più eccelse regioni. Risale il torrente dei secoli, e sorprende nella lor culla le scienze che han per iscopo la perfettibilità del gusto. Ne consegue il progresso a traverso la notte dei tempi; e vedendo che i godimenti che ci procacciarono i primi secoli furono da meno di quei che vennero dopo, toglie la sua lira e canta alla foggia dorica la melopea storica che si troverà alla fine dell'opera nella rubrica delle *Varietà.)*

TERZA MEDITAZIONE.

DELLA GASTRONOMIA.

16. ORIGINE DELLE SCIENZE. — Le scienze, bene altrimenti di Minerva che scattò armata dal cervello di Giove, furono figliuole del tempo e si formarono gradatamente, a strati, prima per il sovrapporsi dei metodi suggeriti dalla esperienza, poi per l'affermarsi delle teorie che si deduceva da codesti metodi.

Così, i primi vecchi che la loro esperienza fece chiamare ai letti degli infermi, coloro che la pietà sospinse a curare le altrui piaghe, furono essi i primi medici.

I pastori d'Egitto, i quali notarono che alcuni astri, dopo un certo periodo del loro corso, tornavano sullo stesso punto del cielo, furono i primi astronomi.

Colui che per il primo significò con segni la proposizione semplicissima *due più due fanno quattro,* creò le matematiche, scienza sovrana che ha veramente assunto l'uomo al trono dell'universo.

Nel percorso degli ultimi sessant'anni, parecchie scienze nuove vennero a prender posto coi sistemi

Digitized by Google

delle nostre cognizioni: fra le altre, la stereotomia, (1) la geometria descrittiva e la chimica dei fluidi.

Tutte queste scienze coltivate durante il succedersi di generazioni innumerevoli, compiranno progressi tanto più sicuri quanto più la stampa si oppone al regresso e all'oblio di ogni incremento. Chi sa, per dirne una, che la chimica dei fluidi non riesca a dominare questi elementi fino ad ora sì ribelli, a mischiarli a combinarli in proporzioni nuove conseguendo finalità strabilianti. (2)

17. Origine della gastronomia. — Così la gastronomia è alla sua volta comparsa: tutte le sue sorelle le si sono accostate per farle omaggio. Che potevasi rifiutare a colei che ci sostiene dalla nascita alla morte, che intensifica le delizie dell'amore e la espansione dell'amicizia, che fiacca l'odio, che agevola gli affari, che ci consente durante il breve tramite della vita l'unico godimento non seguìto da depressione e per giunta ci corrobora dalla stanchezza degli altri?

Certo, fintanto che la preparazione degli alimenti fu affidata a servi salariati, fintanto che i segreti rimasero sepolti, fintanto che l'argomento fu esclusivo dei cuochi, fintanto che non si scrisse altro che ricettari, il resultamento non fu che un'arte imperfetta.

Ma finalmente, troppo tardi forse, la cultura si è fatta innanzi.

Gli scienziati hanno esaminato, analizzato, classato le sostanze giusta la lor purezza elementare.

Han perscrutato i misteri dell'assimilazione, e,

---

(1) Dissezione dei solidi, parte d'anatomia.

(2) Ardua cosa, ormai, il voler precisare le maraviglie del progresso. Ad un secolo di distanza, l'autore intravede confusamente che l'areostato del Montgolfier diventerà il dirigibile nostro; che suggerirà l'aeroplano. Ma non sospetta i miracoli luminosi e dinamici dell'elettricità.

Digitized by Google

secondando la materia nelle sue trasformazioni, han saputo come essa potesse meglio divenir vitale.

Hanno studiato la dieta nelle sue conseguenze passeggiere o permanenti; la dieta di giorni, di mesi, di una vita.

Hanno affermato il suo influsso fin sulla facoltà del pensare, sia che l'anima si trovi impressionata dai sensi, sia che essa senta all'infuori degli organi; e da tante osservazioni han dedotto una solenne teoria che governa l'uomo e gli animali.

Mentre che tutte queste cose avvenivano nei laboratòri degli scienziati, si conveniva nei salotti che la scienza nutrice degli uomini val bene quella che insegna loro il miglior modo di uccidersi scambievolmente. I poeti cantavano le voluttà della mensa, ed i libri che avevano il ben mangiare per soggetto assumevano un più generale interessamento.

Tali le particolarità che ha precorso e favorito l'assunzione della gastronomia.

18. Definizione della gastronomia. — La gastronomia è la consapevolezza ragionata di quello che si riferisce agli alimenti dell'uomo.

Il suo scopo è d'invigilare sulla conservazione della specie mediante il nutrimento più perfetto che sia possibile. E lo consegue dirigendo con criteri infallibili tutti coloro che cercano, provvedono o preparano le sostanze alimentari.

In verità, ella fa muovere gli agricoltori, i pescatori, i cacciatori, e la numerosa falange dei cuochi, qualunque sia la lor qualifica o l'ufficio che adempiono nell'ammannimento degli alimenti.

La gastronomia ha relazione:

Con la storia naturale per la classazione che le incombe delle sostanze alimentari.

Digitized by Google

Con la fisica per l'esame della lor composizione e della lor qualità.

Con la chimica per le diverse analisi e decomposizioni necessarie.

Con la cucina per l'arte di ammannire le vivande e renderle gradevoli al gusto.

Col commercio per la ricerca di acquistare ciò che le occorre al minor costo e di venderlo col maggior vantaggio possibile.

Finalmente, con l'economia e politica per i proventi che ella cagiona alle impóste erariali e per i mezzi di scambio che suggerisce alle nazioni.

La gastronomia è arbitra della vita; dacchè i vagiti del neonato anelino all'ubero nutritore, e il morente inghiotta con un barlume di speranza l'ultima pozione che, ahimè, non dovrà digerire!

Essa abbraccia ogni condizione sociale; perchè se regola i banchetti dei monarchi, è pur essa che numera i minuti che l'uovo umile ha da permanere nell'acqua bollente per assodarsi.

Argomento precipuo della gastronomia è tutto quanto può esser mangiato; il suo scopo diretto, la conservazione della specie; ed i suoi mezzi sono la cultura produttrice, il commercio che scambia, l'industria che prepara, l'esperienza che inventa i modi per disporre più efficacemente che sia possibile.

19. Argomenti diversi della gastronomia. — La gastronomia considera il gusto così ne' suoi godimenti come nelle sue ripugnanze. Ha scoperto gli stimoli graduali de' quali esso è suscettibile, misurandone l'azione e tracciando confini che l'uomo corretto non deve oltrepassare.

Essa considera eziandio l'azione degli alimenti sul morale dell'uomo: sulla sua fantasia, sul suo spi-

Digitized by Google

rito, sul suo raziocinio, sul suo coraggio, sulle sue facoltà percettive, sia che vigili, che dorma, che agisca, che riposi; indica il momento più opportuno di perfetta mangiabilità di ogni alimento, dacchè non tutti abbiano il medesimo. Alcuni son buoni prima che giunti al loro completo sviluppo, come i capperi, gli sparagi, i porcellini poppanti, i piccioni in umido ed altri animali gustosi nella loro prima età; altri, allorquando raggiungono la perfezione massima del loro sviluppo, come i poponi, la maggior parte delle frutta, il montone, il bue e tutti gli animali adulti; altri ancora, quando cominciano a decomporsi, come le nespole, le beccacce e massime il fagiano [1]; altri, finalmente, dopo operazioni opportune che le ha depurate delle loro qualità malefiche, come la patata, la manioca, [2] etc.

La gastronomia classa, poi, le varie sostanze a seconda delle lor diverse virtù, suggerisce quelle che debbono esser commiste; e, valutando la lor singola idoneità, insegna quali sien da preferirsi come base essenziale dei nostri pasti, quelle che debbano considerarsi accessorie, e quelle che sono semplicemente un gradevole diversivo, un accompagnamento obbligato della sinfonia convivale.

Con eguale interessamento tratta delle bevande più adatte secondo la stagione, il luogo, il clima. In-

[1] Il fagiano è reputato per eccellenza il prototipo degli alimenti che raggiungono la lor perfetta mangiabilità nello stato di decomposizione. Da ciò, i francesi, sempre pronti a crear vocaboli ed espressioni ad ogni opportunità, ne trassero il verbo *faisander* intraducibile, per significare quel tanto di trasformazione che un animale ha da subire dal momento che fu ucciso a quello in cui deve esser cucinato.

[2] Arbusto delle Indie orientali e dell'Africa, la cui radica fornisce una fecula nutritiva. Il suo uso fu importato in Francia nel secolo decorso, massime quello di una specie che si coltiva a Caienna. Ma non ebbe certo la fortuna che il Parmentier procurò alla patata.

Digitized by Google

segna a prepararle, a conservarle e a presentarle con tale ordine ed a goderne giustamente fino a quel limite che segna la fine dell'uso e il principio dell'abuso.

La gastronomia indaga gli uomini e le cose, per trasferire da un paese ad un altro tutto ciò che merita di esser conosciuto; facendo sì che un banchetto accortamente combinato costituisca una sintesi universale nella quale varie parti del mondo sono rappresentate.

20. Utilità delle cognizioni gastronomiche. — Le cognizioni gastronomiche son necessarie a tutti, poichè esse tendono ad aumentare la somma dei godimenti che ci son concessi. Necessità che si fa più evidente in proporzione dell'agiatezza della classe sociale cui si riferiscono; e addirittura impellente a coloro che usufruendo di rendite appannate convitano molte persone, sia per obbligo della lor condizione pubblica, sia per vocazione spontanea, sia per impulso di moda. E c'è anche questo di buono: mercè appunto di esse cognizioni, posson dare al tenore della lor mensa alcun che di personale, sorvegliando essi medesimi e perfino dirigendo coloro cui sono affidati i diversi uffici che concorrono a preparare un convito.

Il principe di Soubise si propose un giorno di dare una festa che doveva terminare in una cena. Egli stesso ne aveva chiesto la lista.

Il maestro di casa si presenta in sul mattino con tanto di carta decorata di figure. Il primo articolo sul quale caddero gli occhi del principe fu questo: Cinquanta prosciutti. — Che diavolo, Bertrand, — esclamò egli — io credo che tu sogni. Cinquanta prosciutti! Vuoi tu dunque saziarne tutto il mio reggimento?

Digitized by Google

— No, no, principe: uno solo ne comparirà sulla tavola; ma il rimanente mi ci vuole per la mia spagnuola, per i miei piccini, per la dignità della mia veste officiale, per.... — Via, via, Bertrand, tu mi rubi; quest'articolo non passerà. — Ah, monsignore, — replicò l'artista contenendo appena il suo risentimento — voi ignorate i nostri proventi. Ai vostri comandi; ma allora sarò costretto a far entrare questi cinquanta prosciutti che vi dan nel naso in una bottiglia di cristallo non più alta di un palmo. —

Che rispondere a una dichiarazione così recisa? Il principe chinò il capo, sorrise, e l'articolo passò.

21. Influsso della gastronomia sugli affari. — È noto come presso gli uomini tuttora alquanto primitivi, qualunque affare di un po' d'importanza si tratti a tavola. I selvaggi decretano le guerre e concludono le paci sul più bello di un banchetto; e senza andar tanto lontani, si sa come i campagnuoli concordano i loro affari sedendo alla tavola dell'oste. Una tale osservazione non è sfuggita a coloro nelle cui mani sono affidati i pubblici interessi. Si sono accorti che l'uomo satollo non è l'uomo digiuno; che la tavola costituisce una specie di luogo comune fra i due che trattano; ch'essa riduce i commensali più suscettibili di certi impulsi buoni, di certe transigenze, di certe arrendevolezze. Ecco d'onde nacque la gastronomia politica: i pasti son diventati un qualsiasi mezzo di governo. Il destino dei popoli si affermò spesso in un banchetto. Ciò non è un paradosso nè una novità, ma una semplice osservazione di fatto. Si consulti tutti gli storici da Erodoto a noi; senza nemmeno eccettuare le cospirazioni, la storia non registrò mai avvenimenti solenni che non fossero stati concepiti, preparati e disposti in un banchetto.

Digitized by Google

22. Accademia dei gastronomi. — Questa qui, sotto una fuggevole occhiata il campo della gastronomia, fecondo di resultamenti di ogni specie, suscettibile di allargarsi ancora per le scoperte e i lavori degli scienziati che lo coltiveranno sempre più; dacchè sia impossibile che in un non lontano avvenire non abbia i suoi accademici, i suoi corsi, i suoi professori e i suoi concorsi premiandi. (1)

Prima di tutto, un gastronomo ricco e zelante stabilirà in casa sua assemblee periodiche nelle quali profondi teoristi associandosi agli artisti, cioè ai pratici, discuteranno e vantaggeranno sempre più la scienza alimentare.

Dipoi, tale la storia di tutte le accademie, il governo interverrà, regolerà, proteggerà, istituirà e coglierà l'occasione di dare al popolo un compenso per tutti coloro che il cannone rendette orfani, per tutte le Arianne che la generale fece piangere. (2)

Beato colui che sarà dotato di tal pietà da associare il suo nome ad una sì necessaria istituzione! Cotesto nome sarà ripetuto di secolo in secolo con quello di Noè, di Bacco, di Trittolemo e di altri benefattori dell'umanità; egli sarà fra i ministri ciò che Enrico IV fu fra i re; e la sua apoteosi uscirà da tutte le bocche, spontanea, non forzata da alcuna autorità, da alcuno statuto, da alcuna voga.

---

(1) La profezia si è pur troppo avverata. A Parigi vi sono addirittura associazioni organate di gastronomi; le mostre alimentari presero nel loro giurì a volte aspetto di tribunali gastronomici; anche qui da noi ci sono scuole per le cuoche che non la cedono a quelle dell'istruzione pubblica; e più di una bottega di salsamenterie e conserve e generi alimentari, lasciando il vecchio e ignobile nome di pizzicheria, salumeria e simili, si chiamò a letterone d'oro: Casa gastronomica del Tal dei Tali.

(2) S'intende l'antimilitarista nel gastronomo; l'apostolo della pace nel gaudente; ed anche in questo il Brillat Savarin è un precursore. Col progresso, il confortabile fiacca l'eroismo.

Digitized by Google

QUARTA MEDITAZIONE.

DELL' APPETITO.

23. Definizione dell'appetito. — Il moto e le funzioni della vita cagionano nell'economia animale una continua perdita di sostanze, e il corpo umano, questa macchina così complicata, deperirebbe, se la Provvidenza non ci avesse posto un segno che lo avvertisse del quando le sue forze non sono più in equilibrio co' suoi bisogni.

Questo monitore è l'appetito, il quale vocabolo significa la prima impressione suscitata dal bisogno di mangiare.

L'appetito consiste in una impercettibile languidezza dello stomaco e in una lieve sensazione di fatica.

Contemporaneamente lo spirito desidera cose analoghe a' suoi bisogni; la memoria ricorda vivande che ci lusingarono il gusto; l'immaginazione le scorge; v'è in ciò qualche cosa del sogno. Questo stato è tutt'altro che spiacevole; udimmo moltissimi esclamare con allegrezza: Beato chi ha un buon appetito nell'aspettazione di un pasto imminente!

Frattanto l'apparecchio nutritivo si commuove; lo stomaco divien sensibile; i sughi gastrici si intensificano; i fluidi interiori si muovono con un certo romore; la bocca si empie di saliva, e tutte le facoltà digestive si preparano in arme come soldati i quali non aspettano che il comando per agire. Indugiando dell'altro, seguiranno moti spasmodici; lo sbadiglio, la fame.

Tutte le sfumature di questi diversi momenti ap-

Digitized by Google

paiono manifeste in ogni salotto dove il pranzo si faccia aspettare.

Esse sono così naturalmente erompenti che la più squisita correttezza non saprebbe nasconderne i sintomi. Ho quindi dedotto questo precetto: Di tutte le doti di un cuoco, la più necessaria è la puntualità.

24. Aneddoto. — Corroboro questa massima con i particolari di un'osservazione fatta in un convegno di amici di cui facevo parte, *quorum pars magna fui,* e dove il piacere dell'osservare mi confortò delle angosce dell'attesa.

Ero invitato a pranzo da un eminente funzionario pubblico. L'invito chiamava per le cinque e mezzo. Niuno mancò: si sapeva che egli desiderava la puntualità e rimproverava i tardi.

Fui colpito, giungendo, da una certa aria di sgomento che aleggiava sui convenuti. Si parlavano all'orecchio; guardavan nella corte a traverso i cristalli delle finestre. Taluni avevano aspetto di stupore. Era certamente avvenuto qualche cosa di straordinario.

Mi accostai a un individuo che mi sembrò più adatto a sodisfar la mia curiosità e gli domandai che cosa ci fosse di nuovo. — Ahimè — rispose con accento di profonda afflizione — il signore è stato chiamato in questo momento al Consiglio di Stato. Parte adesso e chi sa quando mai sarà di ritorno. — Non si tratta d'altro? — replicai con una indifferenza che non era in verità nel mio spirito — affare di un quarto d'ora al più! Qualche informazione di urgenza, forse. Si sa bene che si tratta qui di un pranzo officiale: non c'è ragione di farci digiunare. — Dissi così, ma non mi sentivo intimamente tranquillo: avrei voluto essere a pranzo altrove.

Digitized by Google

La prima ora trascorse: gl'intimi si aggrupparono; gli argomenti ovvii di conversazione furono esauriti; molti si svagarono indagando e commentando il motivo che chiamava il nostro anfitrione alle Tuileries.

Alla seconda ora qualche movimento d'impazienza si manifestò: gli uni e gli altri si guardavano inquietamente; e i primi a lamentarsi furono tre commensali i quali, non avendo trovato da sedersi, aspettavano in positura più incomoda.

Alla terza ora lo scontento fu generale: tutti apertamente si lamentavano.

— Quando tornerà? — domandavano. — A che cosa pensa egli? — chiedeva l'uno. — Questo è il modo di far morire — affermava l'altro. E tutti concludevano in questa domanda senza muover passo: — Ce n'andiamo? Aspettiamo ancora?

Alla quarta ora i sintomi si aggravarono: qualcuno si stirava col rischio di dare un pugno nell'occhio del vicino; si udiva da ogni parte sbadigli sonori: tutti i volti manifestavano un riconcentramento interiore; niuno ascoltava più l'altro.

Allora mi arrischiai a dire che colui la cui assenza ci attristava a quel modo, era dicerto più infelice di tutti noi.

L'attenzione fu momentaneamente attratta da una apparizione. Uno dei convitati più domestico della casa, penetrando nelle cucine ne ritornò ansante, gridando con voce indistinta che esprimeva ad un tempo il timore e il desiderio di farsi sentire: — Il signore è partito senza lasciare alcun ordine: e quantunque ritardi, il pranzo non sarà servito fino al suo ritorno.

Fra tanti màrtiri, colui che più patisse era il buon D'Aigrefeuille, noto a tutta Parigi. Il suo cor-

Digitized by Google

po era un solo dolore: lo spasimo di Laocoonte [1] gli contraeva il viso. Pallido, smarrito, non vedendo più nulla, si accasciò in una poltrona, incrociò le manine sull'epa capace, e chiuse le palpebre, non per dormire, ma per attender la morte.

La morte, tuttavia, non venne. Verso le dieci si udì il romore di una carrozza nella corte. Tutti balzarono con scatto simultaneo. L'ilarità succedè alla tristezza; e in cinque minuti fummo tutti a tavola.

Ma l'ora dell'appetito era passata. Sembravan stupiti di pranzare a una tale ora. Le mascelle non eran mosse da quel ritmo isocrono che è proprio del lavoro regolare. Seppi anche che molti commensali furon poi malati.

Regola generale in simili casi sia quella di non mangiare immediatamente cessato l'impedimento, sibbene di buttar giù un bicchier d'acqua indolcita o una tazza di brodo semplice per confortar lo stomaco, e di aspettare poi, dodici o quindici minuti; diversamente l'organo convulso viene come oppresso dal peso degli alimenti onde lo si sopraccarica.

25. Grandi appetiti. — Quando si legge nei libri primitivi gli apparati che si faceva per ricevere due o tre persone, e le porzioni enormi che si serviva ad ogni singolo commensale, bisogna credere che gli uomini vissuti più vicini di noi alla culla del mondo furono dotati di un appetito maggiore del nostro.

Questo appetito cresceva in ragione diretta della dignità del personaggio, s'intende. Ed a colui cui

---

[1] Forse sarebbe stato più logico di dire lo *spasimo del conte Ugolino*; ma non più materialmente dimostrativo. Si ricordi le contorsioni dolorose del povero sacerdote avvinto dai serpenti nel famoso gruppo di scavo del Vaticano o nella copia del Bandinelli alla galleria di Firenze.

Digitized by Google

veniva posto dinanzi nientemeno che l'intera groppa di un torello di cinque anni era destinata una coppa che colma egli a stento sosteneva.

Qualcuno è pure stato l'erede di cotesti appetiti storici; vi sono esempi appena credibili nelle cronache buccoliche di voracità leggendarie, che si sfogavano perfino sui soggetti più immondi.

Farò grazia ai lettori di particolari talvolta disgustevoli. Preferisco narrare due episodi de' quali fui testimone oculare, che non esigono dal canto loro una eccessiva credulità.

Circa quarant'anni or sono, andai un giorno a far visita al curato di Bregnier, uomo aitante della persona il cui appetito godeva di una fama regionale.

Tuttochè fosse appena sonato il mezzogiorno, lo trovai a tavola. Aveva già terminato la minestra e il lesso, e a queste due pietanze di rubrica era succeduto un coscio di montone alla reale, un bel cappone e una insalata abbondante.

Appena mi vide, volle fare apparecchiare anche per me. Io rifiutai e feci bene. Giacchè, solo e senza aiuto egli spolverò prestamente ogni cosa, cioè: il coscio fino all'osso pulito, il cappone di cui non lasciò che uno scheletro e l'insalata fino al fondo della insalatiera.

Fu recato poi un gran formaggio bianco, nel quale egli fece una breccia angolare di novanta gradi, la quarta parte del circolo. Innaffiò tutto con una bottiglia di vino e con una boccia d'acqua; finalmente si riposò come fece Dio nel settimo giorno.

Era un gusto il vedere che durante questa operazione il venerabile pastore agiva con la calma perfetta di una cosa abituale. I grossi pezzi che infornava nella bocca capace non gl'impedivano minima-

Digitized by Google

mente di conversare e di ridere. Fece sparire tutto ciò che gli fu posto dinanzi con la stessa disinvoltura con la quale avrebbe trangugiato tre uccellini.

Disinvoltura che mi ricorda il generale Bisson. Costui beveva giornalmente otto bottiglie di vino a colazione come se nulla fosse; aveva il più capace bicchiere della mensa e lo votava più spesso degli altri; ma si sarebbe detto che non se ne accorgeva; e così sorseggiandosi otto chilogrammi di liquido, non era minimamente impedito di impartire i suoi ordini e di chiacchierare: lo stesso che se ne avesse bevuto un bicchiere.

Il secondo episodio mi ricorda il valoroso generale Prospero Sibuet, mio compatriotta, già aiutante di campo del generale Massena, morto sul campo nel 1813, al passaggio del Bober. [1]

Prospero aveva diciotto anni e godeva di un appetito egregio, che secondava il completamento della sua solida costituzione, quando una sera penetrò nella cucina del Genin albergatore presso il quale gli anziani di Belley [2] solevano un tempo convenire a mangiar marroni e a bere di quel vino bianco che noi chiamiamo brusco.

Si era appunto tratto dallo spiede un appetitoso tacchino, dorato, cotto a segno, perfetto, il cui profumo avrebbe tentato un asceta.

I convenuti che non avevan più fame non ne fecer caso; ma le facoltà digestive del giovane Prospero furon tentate. Si sentì venire l'acquolina in bocca ed esclamò: — Esco adesso di tavola; ma

---

[1] Bober, fiume in Prussia passato dall'esercito napoleonico nel 1813.

[2] Belley, sottoprefettura, già capitale della contea di Buger in Borgogna, poco distante dal Rodano e 66 chilometri da Ginevay. Sappiamo già che è la patria dell'Autore.

Digitized by Google

scommetto che sarei buono di mangiarmi cotesto bel tacchino. — Alla quale uscita che parve bravata il Bouvier du Bouchet, grasso fattore presente, rispose: — Se voi lo mangerete io lo pagherò; ma se rimarrete per via, pagherete voi ed io mangerò il rimanente.

Il fatto seguì la parola immediatamente. Il giovane atleta spiccò un'ala e la mandò giù in due boccate. Dipoi si nettò i denti succhiando il collo della bestia e bevve come intermezzo un bicchier di vino.

Afferrò la coscia che sparve nella stessa indifferenza, e tracannò un secondo bicchier di vino per preparare la via al resto.

Sparve la seconda ala; il mangiatore si animava sempre più. Egli afferrava l'ultimo membro allorchè il fattore sfortunato proruppe con voce dolorosa: — Vedo bene che tutto è finito per me. Ma signor Sibuet, giacchè dovrò ben pagare, lasciate almeno che ne assaggi un boccone. (1)

Prospero era allora tanto buon giovinotto quanto fu poi eccellente soldato. Consentì alla domanda del suo antagonista, cui toccò la carcassa, tuttavia opima, del volatile in argomento, pagando ogni cosa di buon grado.

Il generale Sibuet si compiaceva molto di cote-

(1) Sez vosu mezé, z'u payo, è sez vos caca en rotaz, i-zet vo ket pairé et may ket mezerai la restaz. Hai! ze vaie praou qu'izet fotu; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu daive paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho. Il Brillat Savarin pone queste risposte del fattore nel vernacolo locale, e ne dà la traduzione in nota. Noi abbiamo creduto meglio di far viceversa per non inceppar la lettura. L'Autore soggiunge nella nota stessa: « Riferisco volentieri questo saggio del vernacolo di Bugey nel quale si trova il *th* dei Greci e degli Inglesi; e nel vocabolo *praou* e simili, un dittongo che non esiste in alcuna lingua, di cui non si può rappresentare il suono con alcun segno conosciuto. (Vedi il primo volume dei *Mémoires de la Société des antiquaires de France*.) »

Digitized by Google

sta prodezza giovanile, ricordandola. Soggiungeva che per mera cortesia egli partecipò al fattore; senza un tal sussidio ei si sentiva bene la potenza necessaria alla vittoria. E ciò che a' suoi quarant'anni conservava ancora in fatto di appetito, non permetteva alcun dubbio sulla sua asserzione. [1]

QUINTA MEDITAZIONE.

DEGLI ALIMENTI IN GENERE.

(SEZIONE PRIMA)

26. Definizioni. — Che cosa s'intende per alimenti?

Risposta popolare. Alimento è tutto ciò che nutrisce.

Risposta scientifica. Chiamasi alimento quelle sostanze che introdotte nello stomaco han virtù di amalgamarsi mediante la digestione e riparare le perdite che l'uomo patisce nel funzionamento della vita.

In conseguenza, la essenziale dote di un alimento consiste nella sua proprietà di esser suscettibile della assimilazione animale.

27. Lavori analitici. — Il regno vegetale e il regno animale, fino ad oggi procacciarono al genere umano gli alimenti necessari. Dal regno minerale non sappiamo trarre che medicine e veleni. [2]

Dacchè la chimica analitica divenne una scienza

---

[1] Questo caso qui farebbe sostituire al noto proverbio francese, creato per stimolare coloro che non han fame e che farebbero bene a non mangiare. « L'appetit vient en mangeant, » la piccola variante *l'appétit augmente en mangeant*, l'appetito cresce mangiando. Ed anche alterare l'altra celebre sentenza virgiliana *Fama crescit eundo* in *fames crescit eundo*, l'appetito cresce a misura che lo si sazia.

[2] Due cose che si somigliano e che il più delle volte sono la stessa cosa.

Digitized by Google

positiva, si è assai penetrato nella duplice natura degli alimenti onde il corpo umano si compone, e dell'apprezzamento delle sostanze destinate a riparare le nostre perdite.

Fra i quali studi esiste una stretta analogia, dacchè l'uomo sia in massima parte composto delle stesse sostanze che costituiscono la carne di cui si nutre, e dacchè anche nei vegetali sia mestieri cercare le affinità in conseguenza di che essi divengono alla lor volta animalizzabili.

Si è compiuto ne' due rami lavori lodevoli e scrupolosi, indagando il corpo umano e gli alimenti coi quali ripara alle sue perdite, dapprima nelle particole secondarie, poi nei loro elementi oltre i quali non ci fu dato di penetrare.

Mi ero proposto d'incastrar qui un sommario corso di chimica alimentare e d'informare i lettori di quanti infinitesimi atomi di carbonio, d'idrogeno, etc., si potrebbe dividere essi stessi e le vivande che digeriscono. Ma pensando come non farei altro che trascrivere un eccellente trattato di chimica e quanto simili libri sieno a tiro di chicchessia, ho desistito. Temevo, per giunta, che il mio libro perdesse un tanto di scorrevolezza zeppandolo di particolari aridi. Mi limito a una opportuna nomenclatura ed a qualche esperimento chimico in termini non ispidi, accessibili alla mente di tutti.

28. Osmazoma. — La scoperta o meglio la precisa determinazione dell'osmazoma è il massimo contributo che la chimica abbia dato alla scienza alimentare.

L'osmazoma è quella parte eminentemente saporosa della carne, solubile nell'acqua fredda. Si distingue dal rimanente dell'estratto il quale non è solubile che nell'acqua bollente.

Digitized by Google

L'osmazoma è l'anima di un buon brodo; è desso che caramellizzandosi colora le carni; mercè sua si ottiene la rosolatura dell'arrosto; mercè sua la cacciagione emana, tramanda il suo speciale profumo.

L'osmazoma si estrae principalmente dagli animali adulti di carne rossa o nera, dette carni grosse. Non se ne trova che tracce nell'agnello o nel porcellino di latte, nel pollo e magari nel bianco dei maggiori volatili. Perciò i conoscitori ne preferiscono la coscia; in loro l'istinto del gusto precedeva la scienza.

La prescienza dell'osmazoma condannava pure quei cuochi convinti che il primo brodo dovesse scartarsi. Essa dette il vanto alle minestre ottenute bollendo molta carne con breve bollore, che ha suggerito la minestra di crostini come corroborante dopo il bagno e che ispirò al canonico Chevrier l'idea di chiuder le pentole a lucchetto; quel desso che voleva gli spinaci non serviti prima del venerdì se cotti la domenica e riposti al fuoco ogni giorno con nuova addizione di burro fresco.

Finalmente, l'antica massima che se si voglia un brodo perfetto la pentola quando è al fuoco non deve che *sorridere,* (graziosa espressione) aveva per solo scopo istintivo la tutela dell'osmazoma, per quanto sostanza ancora sconosciuta.

L'osmazoma scoperto dopo che esso ebbe per lungo tempo deliziato i padri nostri, può paragonarsi all'alcool che da Noè in poi ha ubriacato tante generazioni prima che lo si isolasse col mezzo della distillazione. (1)

Frattanto, con l'acqua bollente si ottiene in se-

(1) D'onde si potrebbe matematicamente desumere un arguto corollario: l'osmazoma è lo spirito della carne.

Digitized by Google

conda linea l'estratto o parte estrattiva, il qual prodotto unito all'osmazoma compone il sugo della carne.

29. Princìpi degli alimenti. — La fibra è ciò che costituisce il tessuto della carne e ciò che si presenta all'occhio dopo la cottura. La fibra resiste all'acqua bollente e mantiene il suo aspetto tuttochè sprovvista d'una parte delle sostanze a lei aderenti. Per ben tagliare la carne si mantenga la lama del coltello in senso normale alla fibra di quella. Così divisa, la carne ha aspetto più gradevole, si gusta e si mangia meglio.

Gli ossi si compongono principalmente di gelatina e di fosfato di calce.

La quantità della gelatina diminuisce a mano a mano che l'animale procede nell'età. A settant'anni le nostre ossa non sono che un marmo imperfetto. Ciò le fa fragili ed esige nei vecchi la cautela di guardarsi dalle cadute.

L'albumina esiste tanto nella carne quanto nel sangue; si coagula verso i 40 gradi. Essa produce la schiuma della pentola.

La gelatina sta così negli ossi come nelle parti molli e cartilaginose. È sua proprietà singolare quella di coagularsi alla temperatura ordinaria: bastano due parti e mezzo di essa in cento di acqua calda perchè ciò avvenga.

La gelatina è la base delle cosidette gelatine grasse, magre ed altri simili manicaretti.

Il grasso è un olio consistente che si forma negli interstizi del tessuto cellulare e si agglomera talora in quantità su certi animali predispostivi dall'arte o dalla natura, come i maiali, i polli, gli ortolani, i beccafichi. In alcuni di questi animali esso sperde la sua insipidità ed assume un sapore gradevolissimo.

Digitized by Google

Il sangue è composto da un siero albuminoso, dalla fibrina, da alquanta gelatina e da un po' d'osmazoma. Si coagula nell'acqua calda e diventa un alimento assai nutritivo. Per esempio, il burischio.

Tutti i princìpi fin qui enumerati sono comuni all'uomo e agli animali de' quali ei suol nutrirsi. È quindi logico che il regime del nutrimento animale sia nutritivo e corroborante per eccellenza; dacchè le particelle onde è composto avendo molta analogia con le nostre, ed essendo digià animalizzate, sottoposte all'azione vitale dei nostri organi di digestione, agevolmente si animalizzeranno di nuovo.

30. Regno vegetale. — Tuttavia il regno vegetale non offre alla nostra nutrizione nè una minor varietà nè un minor contingente.

La fecola nutrisce perfettamente e tanto meglio quanto meno è commista a elementi estranei.

S'intende per fecola la farina polverizzata ottenuta dai cereali, dalle leguminose e da alcune sorta di radici, fra le quali primissima fino ad oggi la patata.

La fecola è la base del pane, delle paste e della *purè,* ovvero *passata,* di ogni maniera; essa fa parte, così, del nutrimento di tutti i popoli.

Si osservò che un tale alimento ammollisce la fibra e deprime il coraggio, provando l'asserto con l'esempio degli Indiani che, nutrientisi esclusivamente di riso, sono stati assoggettati dagli altri.

Quasi tutti gli animali domestici sono avidi della fecola, e tuttavia se ne fortificano molto, poichè essa è alimento più sostanzioso dei vegetali freschi o secchi che son la loro ordinaria pastura. [1]

---

[1] Ecco la ragione della biada che alternata al fieno e all'erba anima i cavalli, dei pastoni di crusca che si dà ai bovi, etc.

Digitized by Google

Lo zucchero è considerevole, sia come alimento sia come medicina.

Cotesta sostanza, dapprima confinata nelle Indie e nelle colonie, è divenuta nostrale sin dal principio del secolo XIX. La si è scoperta e determinata nell'uva, nella rapa, nella castagna; sopratutto nella barbabietola. Cosicchè, a rigor di termine, l'Europa potrebbe inquanto a un tal prodotto bastare a sè stessa e far di meno dell'America o dell'India. È un notevole vantaggio recato dalla scienza alla umanità e un esempio onde possono conseguire più estesi resultamenti.

Sia allo stato solido, sia nelle varie piante ove la natura lo ha collocato, lo zucchero è molto nutritivo: gli animali ne son ghiotti; e gl'Inglesi che ne largheggiano ai cavalli di lusso, confermano quanto esso giovi alla sua perfezione.

Un tal prodotto, che al tempo di Luigi XIV non si vendeva che nelle spezierie, ha originato parecchi rami di commercio: pasticcerie, confetture, liquori e simili ghiottonerie.

Gli olii dolci provengono essi pure dal regno vegetale; non han sapore se non commisti ad altre sostanze e devesi averli precipuamente per condimenti.

Il glutine, che trovasi sopratutto nel frumento, concorre efficacemente alla fermentazione del pane di cui è parte. I chimici si spinsero fino a supporgli una natura animale.

In qualche dipartimento si compone pasticcerie speciali per fanciulli, uomini ed uccelli a glutine dominante, nelle quali una parte della fecola è stata sottratta mediante l'acqua.

La mucillaggine deve la sua proprietà nutritiva alle diverse sostanze cui serve di veicolo.

Digitized by Google

La gomma può, all'occorrenza, diventare un alimento; ciò che non è strano, dacchè essa contenga su per giù gli stessi elementi dello zucchero.

La gelatina vegetale che si estrae da varie specie di frutti, come dalla mela, dalla cotogna, dal ribes ed altri, serve pure di alimento, massime unito allo zucchero; tuttavia meno della gelatina animale ottenuta dalle corna, dagli ossi e dai piedi del vitello e dalla còlla di pesce. Nutrimento, questo, generalmente leggero, lenitivo e salubre. Tanto che la cucina e la dispensa ne fan tesoro.

31. Differenza fra il grasso e il magro. — Prescindendo dal sugo composto, come si è detto, di osmazoma e di estratto, si trova nei pesci il più delle sostanze osservate negli animali terrestri; cioè, la fibrina, la gelatina, l'albumina. Si può, quindi, affermare che il sugo è ciò che distingue il regime grasso dal magro.

Quest'ultimo ha un'altra sua particolarità. Il pesce contiene una quantità notevole di fosforo e d'idrogeno; cioè, di quel che la natura ha di più combustibile. Dal che consegue che l'ittiofagia è regime caloroso. Assioma che conferma la contradizione implicata nella prescrizione ecclesiastica del mangiar di magro praticata specialmente dai monaci il cui massimo voto è quello della castità.

32. Osservazione particolare. — Non dirò di più su tale argomento di fisiologia: pertanto non so far di meno di un episodio del quale è facile riscontrar la verità.

Qualche anno fa andavo a vedere una casina di campagna in un villaggetto dei dintorni di Parigi, situato in riva della Senna dinanzi all'isola di San Dionigi, composto precipuamente di otto capanne di pe-

Digitized by Google

scatori. Mi stupì la moltitudine dei ragazzi che vidi brulicare sulla via.

Espressi il mio stupore al navalestro che mi fece traversare la Senna. — Signore, — mi rispose egli — noi non siamo qui che otto famiglie ed abbiamo cinquantatrè figliuoli, fra i quali quarantanove bambine e soltanto quattro maschi: e di questi quattro eccone uno che è mio. — Così dicendo con un certo orgoglio indicò un marmocchio di cinque o sei anni accovacciato sulla prua che si deliziava a succiarsi dei gamberi crudi. Il villaggetto si chiama....

Ho dedotto da questa osservazione, fatta dieci anni addietro, e da altre, che l'impulso genesico causato dal regime ittiofagico potrebbe essere più irritante che pletorico e sostanziale, e tanto più insisto in ciò se il dottor Bailly ha di recente dimostrato con un seguito di fatti osservati durante quasi un secolo, che quando nelle nascite annuali il numero delle femmine è notevolmente maggiore di quello dei maschi, la sovrabbondanza di quelle deriva da circostanze debilitanti. Il che potrebbe chiarire eziandio lo spirito delle burle fatte in ogni tempo al marito della donna che partorisce una bimba.

Ci sarebbe dell'altro da dire riguardo agli alimenti considerati nel loro complesso, e sulle varie modificazioni onde sono suscettibili commischiandoli; ma spero che ciò che ho detto basterà alla maggioranza dei lettori. Rinvio gli altri ai trattati speciali e termino con due considerazioni significanti assai.

Prima: l'assimilazione si compie presso a poco come la vegetazione, cioè, la corrente riparatrice causata dalla digestione è assorbita in varie guise dai pori o succhiatoi onde i nostri organi sono provvisti, e si fa carne, unghia, osso, capello come la terra medesima

Digitized by Google

innaffiata dalla medesima acqua produce una radice, una lattuga o un anemone a seconda dei semi posti.

Seconda: non si ottiene nell'organismo vitale gli stessi prodotti che nella chimica pura; poichè gli organi destinati a produrre la vita e il moto agiscono potentemente sui princìpi a loro sottoposti.

Ma la natura che si compiace di ravvolgersi di mistero e di fermarci al secondo passo o al terzo, ha nascosto il laboratorio ove ella compie le sue trasformazioni. È difficilissimo di rendersi conto, posto che il corpo umano contenga calce, zolfo, fosforo, ferro e dieci altre sostanze ancora, in qual modo, tutto ciò possa nondimeno mantenersi e rinnovarsi per il corso di molti anni con pane e con acqua soltanto. [1]

SESTA MEDITAZIONE.

DEGLI ALIMENTI IN GENERE.

(SEZIONE SECONDA.)

33. Singolarità. — Quando incominciai a scrivere, il sommario era fatto, e il libro preesisteva tutto nella mia testa. Tuttavia, sono andato avanti lentamente dacchè il più della mia giornata fosse consacrato a lavori più gravi.

Nel frattempo, qualche punto della materia che mi proponevo di sviluppare fu sfiorato da altri. Si pubblicò libri elementari di chimica e di argomento medico; teorie ch'io mi credeva d'impartire sono ormai divulgate. Per esempio, avevo dedicato alla chimica del lesso parecchie pagine il cui costrutto si trova in due o tre libri recentemente comparsi.

---

[1] Ecco la ragione fondamentale per la quale uno stesso cibo giova ad un temperamento e nuoce ad un altro; e della dubbiezza di uno stesso medicamento che può riuscire provvido, vano o funesto a malgrado della scienza del medico.

Digitized by Google

Dovei, per conseguenza, ritoccare questa parte dell'opera mia: ed ho talmente riassunto, ch'essa è ormai ridotta a poche massime elementari, a teorie la cui maggior propaganda giova sempre, e ad alcune osservazioni, frutto di lunga esperienza, le quali spero giungeranno nuove alla maggioranza dei lettori.

34. Lesso, brodo, minestra, etc. — Chiamasi lesso un pezzo di carne di bue trattato con l'acqua bollente, salata appena, con lo scopo di estrarne le parti solubili.

Compiuta l'operazione, il liquido resultante costituisce ciò che chiamasi brodo.

Lesso è la carne spogliata delle sue parti solubili.

L'acqua scioglie dapprima porzione dell'osmazoma; poi, l'albumina la quale, coagulandosi a 65 gradi, produce la schiuma che per solito si toglie; l'eccesso di osmazoma con l'estratto o sugo; da ultimo, tracce dell'inviluppo delle fibre che sono meccanicamente staccate mercè la continuità dell'ebullizione.

Per ottenere un buon brodo fa mestieri che l'acqua scaldi lentamente affinchè l'albumina non si coaguli nell'interno della carne prima di essere estratta. L'ebullizione deve appena scorgersi; in caso contrario, le varie parti disciolte non si unirebbero intimamente e senza intorbidamento.

Al brodo si aggiunge legumi o carote per aggraziarne il sapore, e pane o paste per farlo più nutritivo. Ecco ciò che si chiama minestra. (1)

La minestra è un alimento salubre, leggero, nutriente, universale. Rallegra lo stomaco e lo dispone

(1) La minestra, nell'espressione generica del vocabolo stesso derivante da *minister*, servo, dimostra la sua qualità, la sua importanza di alimento essenziale. Vivanda ministrata, somministrata, servita, per eccellenza.

Digitized by Google

ad accogliere e a digerire. Coloro che l'obesità minaccia, si limitino al solo brodo.

È proverbiale la bontà della minestra che si trova in Francia: e ne' miei viaggi me ne son persuaso. Ciò non stupisce, perchè la minestra è propria della cucina francese e l'esperienza dovè bene assumerla a una vera perfezione. (1)

35. Del lesso. — Il lesso è alimento salubre, che acqueta prontamente la fame, che si digerisce bene, ma che di per sè stesso non corrobora molto, dacchè la carne abbia perduto nell'ebollizione parte dei sughi animalizzabili.

È assioma generale che la carne di bue lessando perda metà del suo proprio peso.

Distinguiamo in quattro categorie coloro che mangian lesso:

I seguaci, che lo mangiano perchè lo si è sempre mangiato, i quali imitano passivamente i parenti, a quella guisa che i figli imiteranno loro.

Gl'impazienti, i quali, nemici a tavola dell'inazione, contrassero l'abitudine di gettarsi sulla prima sostanza che lor càpita innanzi *(materiam subjectam)*.

I distratti o inconsapevoli, i quali, non avendo sortito il fuoco sacro dal cielo, stimano il pasto un lavoro forzato e allivellano tutto ciò che mangiano, sedendo a mensa come l'ostrica aderisce allo scoglio.

I divoratori, i quali, dotati di tale appetito che procurano di adombrare, si affrettano a gettare nello stomaco una prima vittima per temperare l'ardore

(1) Ecco uno dei soliti scatti nazionali del buon Savarin che non aveva certo gustato la tradizionale minestra dei nostri romagnuoli. Del resto, la francofilia non si limitò alle sole mode, se si considera i nomi quasi tutti francesi delle vivande; e se è vero che un lattivendolo fiorentino scrisse sul cartello della bottega: *Uova fresche di Parigi*, l'Autore ha allora ragioni da vendere.

Digitized by Google

gastrico che li abbrucia, e di solidare una base a tutto ciò che essi si propongono di presto introdurre.

I saggi, i provetti scartano il lesso per rispetto ai princìpi, e perchè essi propagarono questa massima: *Il lesso è carne menomata dell'anima.* (1)

36. Pollame. — Io sono per le cause seconde; e credo fermamente che l'intera razza dei gallinacei fu esclusivamente creata per dotare le nostre dispense e per arricchire le nostre mense.

Infatti, dalla quaglia al tacchino, dovunque c'imbattiamo in un individuo di questa numerosa famiglia, si è certi di un alimento leggiero, saporoso, adatto tanto al convalescente quanto all'uomo robustissimo; poichè v'è forse alcuno fra noi che condannato dal medico alla dieta degli anacoreti non si sia sentito rinascere dinanzi ad un quarto di pollo che poneva fine al suo periodo di astinenza?

Non ci limitiamo alle doti che la natura impartiva ai gallinacei: l'arte col pretesto di migliorarli, se ne è impossessata e ne ha fatto tanti màrtiri. Non soltanto si mutila costoro degli organi di riproduzione, ma, condannandoli alla solitudine, gettandoli nell'oscurità, forzandoli a mangiar più del bisognevole, si procura ad essi una grassezza che la lor natura non consente.

Vero è pertanto che questo grasso ultra naturale è squisito, e che solo con simili mezzi barbari se ne può ottenere quella prelibatezza che ne fa la delizia delle mense più nobili.

Così perfezionato, il pollo è per la cucina ciò che la tela è per la pittura, e per i ciarlatani il

(1) Questa verità comincia ad imporsi; il lesso è scomparso dalle mense corrette, lo si sostituisce col filetto arrosto, col pesce o con un cacciucco. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

cappello di Fortunatus. [1] Vien servito lesso, arrosto, caldo o freddo, intero o a pezzi, con salse o senza, disossato, spellato, ripieno, e sempre con ottimo resultamento.

Tre paesi della Francia antica si contendono il vanto del miglior pollame: il paese de Caux, il Mans e la Bresse.

Inquanto ai capponi, v'è incertezza: forse, quello che la nostra forchetta coglie è sempre da preferirsi; ma riguardo alle pollastre, quelle della Bresse, dette pollastre fini, rotonde come mele, sono stupende. Peccato che sien rare a Parigi dove non giungono che in ceste speciali!

37. Del tacchino. — Il tacchino è incontrastabilmente l'uno de' più bei doni che il nuovo mondo abbia regalato al vecchio.

Coloro che vogliono ad ogni costo saperne più degli altri affermano che il tacchino era noto ai Romani, che ne fu messo in tavola per gli sponsali di Carlomagno, e che a torto si attribuisce ai Gesuiti il vanto di questa saporosa importazione.

A simili paradossi sono da opporsi due cose.

Il nome dell'animale, gallo dell'India, fa fede della sua origine, dacchè l'America fosse un tempo designata col nome di India occidentale.

La struttura del tacchino, assolutamente non nostrale.

Un erudito non potrebbe ingannarsi.

Ma per quanto tutto ciò sia manifesto, estesi le mie ricerche in materia. Ed eccone il resultamento.

---

[1] Tipo leggendario tedesco di eroe da fiaba, possessore di una borsa inesauribile e di un cappello magico che rendeva invisibile chi lo portava.

Digitized by Google

Il tacchino è comparso in Europa verso la fine del secolo XVII.

Fu introdotto dai Gesuiti che ne allevavano un gran numero, segnatamente in una fattoria che possedevano nei pressi di Bourges.

Di là si sparsero a poco a poco sulla superficie della Francia. Ragione per la quale in alcuni luoghi, nel gergo familiare, si diceva un tempo, e si dice ancora *un gesuita* intendendo di un tacchino.

L'America è la sola regione dove si trovi il tacchino allo stato selvaggio. Non ne esiste in Africa.

Nelle campagne dell'America settentrionale, dov'è comunissimo, provengono uova o tacchinotti presi nei boschi; fatte covare le une o addomesticati questi, si ottiene soggetti che, più vicini allo stato primitivo, han singolare color di penne e sapore di carne.

Perciò, convinto da tante prove, io nutro per i buoni padri Gesuiti una duplice gratitudine; importatori come essi furono del tacchino e della china che gl'Inglesi chiamano *jesuit's bark.* [1]

Studi opportuni mi han chiarito come la specie del tacchino si acclìmati adagio adagio in Francia. Ho osservato che verso la metà del secolo precedente, su venti uova di tacchino, dieci appena venivano a bene; mentre che oggi nelle medesime condizioni, di venti, quindici riescono. Gli acquazzoni di burrasca, sopra ogni altra cosa son loro funesti. Le gocciolone di pioggia rese più gravi dalla violenza del vento, colpendoli sul capo tenero, li uccide.

38. I TACCHINÒFILI. — Il tacchino è il più grosso, e, se non il più fine, certo il più saporoso dei nostri animali domestici.

---

[1] Scorza dei gesuiti.

Digitized by Google

È poi un precursore del socialismo: non c'è per lui distinzione di condizione nella società.

Ogni volta che i vignaiuoli e i contadini in genere intendono di chiudere la giornata laboriosa con una buona cena nelle lunghe serate d'inverno, un tacchino gira nello spiedo del focolare presso il quale la tavola è apparecchiata.

Quando il lavoratore utile, quando l'operaio indefesso convita gli amici per concedere una tregua alla sua fatica, qual'è la vivanda di rubrica? Un tacchino ripieno di salsicce o di marroni.

E nei centri altamente gastronomici, nei conviti ne' quali la politica cede per forza alle dissertazioni sul gusto, che cosa si aspetta? Che cosa compare indubbiamente al secondo piatto? Un tacchino coi tartufi! I miei appunti intimi ricordano come il suo sugo eccitante abbia stranamente ravvivato le facce più diplomatiche della terra!

39. Influsso economico del tacchino. — L'introduzione del tacchino giovò considerevolmente l'erario pubblico.

Con il provento dell'allevamento dei tacchini, i contadini e i fittavoli pagano più agevolmente le lor contribuzioni. Le ragazze ne traggono a poco a poco la lor dote e i cittadini che vogliono deliziarsi di quella carne squisita non mercanteggiano.

Nel campo economico, eziandio, il tacchino coi tartufi va per la maggiore.

So dicerto che dal principio di novembre fino alla fine di febbraio si mangia trecento tacchini coi tartufi per giorno. Totale, trentaseimila tacchini.

Il prezzo consueto di ogni tacchino così ammannito è per lo meno di venti lire. Totale, settecentoventimila lire. Un bel movimento di moneta. Cui è da aggiun-

Digitized by Google

gere un'egual somma per il pollame, fagiani, polli e pernici similmente coi tartufi, ostentati giornalmente nei negozi di commestibili, supplizio degli spettatori cui manca la possibilità di accostarcisi da vicino. (1)

40. Gesta dell'autore. — Durante il mio soggiorno ad Hartfort nel Connecticut (2) riuscii ad uccidere un tacchino selvatico. È un fatto che merita di trapassare ai posteri, e lo narro con vero compiacimento perchè io stesso ne sono l'eroe.

Un venerabile possidente americano, *american farmer,* mi aveva invitato a cacciar nel suo. Abitava all'estremità dello Stato, *back grounds;* mi faceva sperare le pernici, lo scoiattolo grigio, il tacchino selvatico, *wild cock,* e mi consentiva di condurre meco un amico o due.

Così, un bel mattino dell'ottobre del 1794, c'incamminavamo, il signor King ed io, in sella a due cavalli presi a nolo, con l'intendimento di giunger la sera alla tenuta del signor Bulow situata a cinque terribili leghe da Hartfort.

Il signor King era un cacciatore valoroso, appassionatissimo per cotesto esercizio. (3) Nondimeno, ogni volta che uccideva un animale ei si stimava un micidiale, e snocciolava sul destino del defunto una sequela di riflessioni morali e di elegie che non gli impedivano di tornar da capo alla prossima occasione.

Tuttochè percorressimo una via a mala pena

(1) Questo saggio di statistica tacchinesca non può ormai servire che ad uno studio retrospettivo. Si ragiona di circa un secolo fa. Il lettore può ben dedurre altra cifra del giorno, tenuto conto dell'universale incremento, dei centri cittadini fatti tanto più popolosi, del confortabile imperante, e del sacramentale rincaro dei viveri.

(2) Uno degli Stati Uniti dell'America settentrionale, del quale Hartfort è la capitale.

(3) Oggi, con vocabolo accattato più brutto ma più significativo, si direbbe *sport*.

Digitized by Google

tracciata, giungemmo senza accidenti e fummo accolti con un'ospitalità cordiale e muta, espressa più con atti che con parole. Cioè, in un baleno noi fummo tutti sistemati, uomini, cavalli e cani, ciascuno opportunamente.

Due ore occorsero per visitar la tenuta e le sue dipendenze. Potrei descrivere tutto ciò al lettore, ma preferisco mostrargli quattro bei pezzi di ragazze, *(buxum lasses)* le figliuole del signor Bulow per le quali il nostro arrivo fu un avvenimento.

Avevano dai sedici ai venti anni; erano radiose di freschezza e di salute; e nella lor persona pareva tanta semplicità, tanta disinvoltura e tale schiettezza che ogni atto più semplice dava loro una nuova grazia.

Poco dopo il nostro ritorno dalla passeggiata sedemmo a una mensa abbondantemente imbandita. Un appetitoso pezzo di carne salata, un'oca con salsa e uno stupendo coscio di montone; poi radici di ogni sorta, e alle due estremità della mensa due capaci boccali di un sidro eccellente di cui non riescivo a saziarmi.

Mostrammo al nostro ospite quanto fossimo buoni cacciatori, almeno sotto il punto di vista dell'appetito; dopo di che ei si diè briga per ciò che principalmente ci conduceva là. Ci indicò i luoghi più adatti a far buona caccia, i punti di ricognizione per guidare il nostro ritorno, le case dove riposarci.

Intanto le signore ci avevano preparato un tè eccellente del quale bevemmo più tazze; finalmente ci fu aperta una camera con due letti dove il moto del giorno e il buon vitto ci procurarono un sonno delizioso.

Il domani ci avviammo a caccia un po' tardi; e giunti alla fine degli scassi fatti per conto del signor

Digitized by Google

Bulow, mi trovai per la prima volta in una foresta vergine nella quale la scure non era mai penetrata.

Passeggiavo beatamente, osservando i benefìci e i malefìci del tempo che crea e distrugge, e mi divertivo a esaminare i varî periodi della vita d'una querce dal momento in cui germogliò con due foglie dalla ghianda sotterrata fino a quando di lei non rimane che una lunga traccia nera che è la polvere del suo cuore.

Il signor King disapprovò i miei divagamenti, e ci demmo alla caccia. Uccidemmo dapprima alcune graziose pernici grige, che sono sì grassocce e tenere; prendemmo poi sei o sette scoiattoli grigi assai stimati nel paese. Più tardi il caso ci condusse in mezzo a un branco di tacchini.

Si alzarono a breve intervallo l'uno dall'altro, con volo romoroso, rapido, mandando strane grida. Il signor King tirò il primo, e corse dietro ad alcuni: gli altri erano fuor di tiro. Finalmente, il più pigro si alzò a dieci passi da me: sparai in una radura e cadde stecchito.

Bisogna essere cacciatori per intendere l'allegrezza che quel bel tiro mi cagionò. Afferrai il superbo volatile e lo rivolsi da tutti i lati per un quarto d'ora, quando udii il signor King che chiamava in aiuto. Accorsi: mi voleva per trovare un tacchino che pretendeva di aver ucciso e che nondimeno era scomparso.

Misi il mio cane sulla pista: ma ci condusse in fosse così intricate di spini che una serpe non ci avrebbe penetrato. Fu forza rinunziare: e ciò mise il signor King in uno stato di paturne tale che gli durarono fino al ritorno.

Il resto della nostra caccia non merita l'onore

Digitized by Google

della stampa. A sera ci smarrimmo in quei boschi sterminati, e correvamo il rischio di passarci la notte, se le voci argentine delle ragazze Bulow accompagnate da quella baritonale del babbo tanto cortese da venirci incontro, non ci avessero richiamati sulla buona via. Così fummo salvi.

Le quattro sorelle si eran vestite da parata. Abiti freschi, cinture nuove, graziosi cappelli e calzature impeccabili dimostravano che si voleva onorarci. Dal mio canto procurai di esser compito con colei che venne a prendermi a braccetto, ospitalmente, con disinvoltura di moglie.

Alla tenuta trovammo la cena pronta. Ma prima di accomodarci alla tavola sedemmo dinanzi a un caminetto fiammeggiante, acceso apposta per noi, tuttochè la stagione non esigesse questa precauzione. Ce ne trovammo benissimo e ci sentimmo ravvivati come per incanto.

Una tal pratica derivava forse dagli Indiani nelle cui dimore il fuoco non è mai spento. Forse anche, è questa una tradizione di san Francesco di Sales che affermava provvido il fuoco durante dodici mesi dell'anno.

Mangiammo come affamati. Un capace bricco di ponce fu il compimento della giornata la quale in mezzo ad una conversazione animatissima si prolungò assai nella notte.

Parlammo della guerra dell'Indipendenza alla quale il signor Bulow partecipò come ufficiale superiore; del La Fayette che ingigantisce ogni giorno più nella mente degli Americani, che lo chiamano per antonomasia *il Marchese;* dell'agricoltura la quale in quei tempi faceva prosperare gli Stati Uniti, e finalmente della mia cara Francia che amavo ancor

Digitized by Google

più fervidamente dal momento che fui costretto a lasciarla.

Per intramezzare la conversazione, il signor Bulow diceva di tanto in tanto alla figliuola: — Maria, cantaci qualche cosa. — Ed ella cantò, senza farsi pregare, il canto nazionale *Yankee dudde,* il lamento della regina Maria e quello del maggiore André, popolarissimi laggiù. Maria aveva studiato, e in un paese giovine passava per artista. Ma i pregi precipui della sua voce erano la freschezza, la dolcezza e la nitidezza dell'accento.

Il domani ci accomiatammo nonostante le premure più affettuose, perchè laggiù pure avevo doveri da compiere. Mentre preparavano i cavalli, il signor Bulow mi chiamò a parte e mi disse queste memori parole:

— Caro signore, se c'è un uomo felice sulla terra, eccolo qui: io son quello. Tutto ciò che vi circonda, tutto ciò che avete veduto in casa mia è frutto delle mie possessioni. Queste calze sono lavoro delle mie figliuole; le mie scarpe e le mie vesti provengono dalle mie greggi. Le quali concorrono pure, co' miei orti e col mio pollaio a provvedermi un nutrimento salubre e sostanzioso; e il Connecticut può vantare migliaia di possidenti che stanno bene come io sto, le cui porte di casa non han serratura. Ecco la gloria del nostro governo. Qui le impóste son mitissime: e pagate che sieno possiamo dormire fra due guanciali. Il congresso secondò energicamente le nostre industrie nascenti, gli speculatori s'incrociano in tutti i versi per sbarazzarci di ciò che vogliamo vendere. Io ho denaro contante per un pezzo, perchè ho venduto al prezzo di ventiquattro dollari al caratello la farina che davo ordinariamente per otto. Ogni cosa

Digitized by Google

ci proviene dalla libertà conquistata e basata sopra ottime leggi. Io son padrone in casa mia; nè stupirete se vi dico che non udiamo mai il rullo del tamburo, e che, salvo il 4 luglio, glorioso anniversario della nostra redenzione, non vediamo mai nè soldati, nè divise, nè baionette. —

Durante il nostro ritorno fui assorbito da profonde meditazioni. Si crederà che pensassi alle ottime dichiarazioni del signor Bulow; ma ben altro era nella mia mente. Cercavo il modo con cui farei cucinare il mio tacchino; e non senza una certa perplessità, dacchè dubitassi di trovare ad Hartford l'occorrente. Io agognava a far delle spoglie gloriose delle mie gesta un piatto che valesse un monumento trionfale.

Compio un doloroso atto di privazione astenendomi dall'enumerare i particolari del laborioso processo la cui mèta era quella di trattar degnamente alcuni americani da me convitati.

Mi limiterò a dire che le ale di pernici furono ammannite in *papillote* (1) e gli scoiattoli grigi con salsa al Madera.

Inquanto al tacchino, unico piatto di arrosto, l'aspetto era superbo, il profumo lusinghevole e il sapore delizioso. Tanto che fino a completa consumazione di esso non si udiva altro intorno alla mensa: — *Very good! Exceedingly good! Oh, dear sir, what a glorious bit!* — Bonissimo! Superlativamente buono! Ah, caro signore, che divino mangiare! (2)

---

(1) Modo di preparare una vivanda in pezzi rosolati e ravvolti nella carta.

(2) La carne del tacchino selvatico è assai più saporosa di quella del tacchino domestico. Ho saputo con piacere che il mio egregio collega, il signor Bosc, ne aveva uccisi nella Carolina; che gli eran parsi squisiti e sopratutto migliori di quelli che alleviamo in Europa. Per-

Digitized by Google

41. Della cacciagione. — S'intende per cacciagione o selvaggina il complesso di quegli animali mangiabili che vivono naturalmente liberi nei boschi e nelle campagne.

Dico *mangiabili* perchè alcuni di cotesti animali non fan parte del numero. Tali le volpi, i tassi, i corvi, le gazze, i gatti selvatici ed altri che puzzano sgradevolmente di selvatico.

Dividiamo la selvaggina in tre serie:

La prima comincia dal tordo e comprende giù giù tutti gli uccellini minori.

La seconda va dal germano alla beccaccia, alla pernice, al fagiano, al coniglio e alla lepre: costituisce la selvaggina propriamente detta; selvaggina ordinaria e selvaggina palustre; selvaggina dal pelo e selvaggina dalle penne.

Nella terza, conosciuta sotto il nome di caccia grossa, entrano il cignale, il capriuolo, ed altri animali fessipedi.

La caccia forma la delizia delle nostre mense. È nutrimento salubre stimolante, gustoso, nobile e facile a digerirsi se non alido.

Una parte di tutti questi bei pregi dipende dall'abilità del cuoco. Gettate in una pentola un po' d'acqua, un pizzico di sale, un pezzo di bue, voi ne trarrete un brodo. Sostituite al pezzo di bue un taglio di cignale o di capriuolo, non ottenete nulla di buono. Sotto questo punto di vista la carne di macello val più.

Ma con l'opera d'un cuoco pratico la selvaggina

---

ciò egli suggerisce a coloro che li allevano a conceder loro la maggior libertà possibile sia nei campi sia nei boschi perchè vi assorbano il gusto locale, e si avvicinino alla specie primitiva. *Annali d'Agricoltura, febbraio 1821*. (*Nota dell'Autore.*)

Digitized by Google

subisce tante modificazioni e trasformazioni sapienti e fornisce una quantità di vivande prelibate della cucina universale.

La cacciagione deriva molto del suo pregio dal suolo che la nutrisce. Il sapore d'una pernice rossa del Périgord non è lo stesso di quello di una pernice di Sologna (1); e quando la lepre è uccisa nelle adiacenze di Parigi dà una vivanda che val poco, mentre un leprotto degli altipiani aridi di Valromey nell'alto Dauphiné è forse il più saporoso dei quadrupedi.

Fra gli uccelletti, squisito per eccellenza incontrastabilmente è il beccafico.

Lo si ingrassa al pari del pettirosso o dell'ortolano. La natura gli ha dato, per giunta, un amarognolo e un sì grato e singolar profumo, da mandare in sollucchero un esteta del gusto. Se un beccafico fosse grosso quanto un fagiano lo si pagherebbe un occhio.

Peccato che questo animaletto privilegiato sia così raro a Parigi! Ce ne passa, in verità, qualcuno; ma tutti difettano di quel grassetto che costituisce la loro eccellenza, e ricordano appena quelli che si trova nei dipartimenti orientali e meridionali della Francia. (2)

---

(1) Il Périgord, a tramontana della Guienna, in Francia, è anche universalmente celebre per i suoi tartufi. *(Vedi pag. 100.)* Lo stesso principio in quanto agli animali che derivano la lor bontà dal luogo di provenienza, può generalizzarsi. Per esempio, da noi in Italia, una pernice delle coste della Sardegna non lega le scarpe a una sorella dell'Elba; e un tordo preso in macchie dove sieno molte piante di ginepro ha pregio singolare. Una lepre della Maiella non ha riscontro per il gusto della sua carne. E via dicendo.

(2) Udii a Belley, nella mia giovinezza, del gesuita Fabi nato nella diocesi, e della sua frenesia per i beccafichi. Quando i beccafichi cominciavano a pispigliare si diceva: Ecco il padre Fabi che viene. Infatti, egli arrivava con un amico il primo di settembre e ne facevano scorpacciate durante il periodo del passo. Tutti gareggiavano a invitarli. Partivano verso il 25. Fintanto che dimorò in Francia non

Digitized by Google

Pochi sanno mangiare gli uccelletti. Eccone il modo, tal quale mi fu insegnato dal canonico Charcot, perfetto buongustaio e gastronomo di professione, trent'anni prima che il nome suo fosse noto.

Togliete per il becco un uccellino grassoccio, cospargetelo di sale, levategli il gozzo, e introducetevelo in bocca, addentatelo vicino alle vostre dita, recidete e masticate il tutto con vivacità. Ne resulta un impasto e un sugo abbondante che investendo il palato e la lingua vi procurerà una delizia sconosciuta al volgo dei mangiatori.

Odi profanum vulgus, et arceo, [1]

dice Orazio.

La quaglia, è della selvaggina propriamente detta ciò che si può immaginare di più gentile e grato. Una quaglia grassoccetta piace tanto per il sapore quanto per l'aspetto. È da ignoranti servirla altrimenti che arrostita o in *papillote,* la sua fragranza essendo fuggevole: basta che l'animale sia in contatto con un liquido perchè evapori e si perda.

La beccaccia essa pure è uccello prelibato, ma pochi sanno apprezzarne tutto il pregio. Non raggiunge l'apice della sua perfezione se non cotta sotto gli occhi del cacciatore che l'ha uccisa. Allora soltanto la vivanda resulta perfetta e delizia il mangiarla.

Al disopra dei detti animali, *come aquila vola* il fagiano. È consentita a pochi mortali la scienza di mangiarlo.

---

lasciò mai il suo viaggio ornitofilico; non lo interruppe che inviato a Roma dove morì penitenziere nel 1688. Il padre Onorato Fabi era un erudito. Scrisse vari libri di teologia e di fisica, nell'un de' quali egli si dimostra scopritore della circolazione del sangue e precursore dell'Harvey. *(Nota dell'Autore).*

[1] Odio e scanso il volgo dei profani.

Digitized by Google

Un fagiano mangiato nell'ottavario della sua morte non vale nè una pernice nè un pollo, dacchè il suo pregio consiste nel suo aroma. La scienza ha considerato la virtù espansiva di un tale aroma; l'esperienza l'ha posta in pratica. Un fagiano mangiato come si deve è l'assunzione del palato. (1)

Si troverà nelle *Varietà* il modo di cuocere un fagiano *à la sainte alliance*. È sonata l'ora alla quale questo modo di ammannirlo, privilegio di pochi eletti, si diffonda a beneficio della umanità. Un fagiano coi tartufi è inferiore a quanto si creda: l'animale è un po' arido per ungere a dovere il tubero prezioso. Inoltre, l'aroma dell'uno e l'aroma dell'altro commischiandosi si adombrano scambievolmente e si nuocciono.

42. Del pesce. — Qualche scienziato ha un po' leggermente preteso che l'oceano fu la culla comune di tutto quanto esiste; che perfino la razza umana traeva origine dal mare, (2) e che ella non deve la sua presente condizione se non all'influsso dell'aria e alle abitudini necessariamente contratte per vivere nel nuovo elemento.

Comunque, è per lo meno certo che l'impero delle acque contiene una immensurabile quantità di esseri di tutte le forme e di tutte le dimensioni, le cui prerogative vitali sono per natura, per intensità e per processo diversissime da quelle degli animali a sangue caldo.

Ed è egualmente vero che egli fornisce in qualsiasi stagione e dovunque una quantità ingente di

(1) *Vedi nota* 1 *a pag.* 53, inquanto al verbo *faisander* che corrisponderebbe al nostro *frollare* più generico, meno determinato e significativo.

(2) Si tratta dei precursori del Darwin. È noto come non solo la scimmia ma anche l'ostrica ci fu assegnata per origine.

Digitized by Google

alimenti, e che col sussidio degli odierni progressi della scienza li porge alle nostre tavole in gradevole varietà.

Il pesce, meno nutriente della carne, sempre più succulento degli erbaggi, è un mezzo termine che conviene a quasi tutti i temperamenti, e che si consente perfino ai convalescenti.

I Greci e i Romani, per quanto meno esperti di noi nell'arte di ammannire il pesce, lo tenevano tuttavia in gran conto e educavano il buon gusto a distinguere in quali acque fosse stato pescato.

Ne conservavano nei vivai; ed è nota la crudeltà di Vadio Pollione che nutriva di schiavi uccisi le sue murene: crudeltà che l'imperatore Domiziano biasimò severamente, ma che avrebbe dovuto punire.

Un vivace dibattito che perdura non fu mai buono a determinare quale fra il pesce di mare e quello di fiume fosse da preferirsi. E non lo sarà mai, avverandosi in ciò l'antico verbo spagnolo, *sobre los gustos, no hai disputa.* (1) Ciascuno la pensa a modo suo. Vi sono sensazioni tenui che non potrebbero costituire una legge universale; e non v'è congegno che non riesca a valutare se un nasello, un dentice o una sogliola sien da preferirsi a una trota rosea, ad una reina o magari a un luccio di sei o sette libbre.

Si è detto che il pesce è molto meno nutritivo della carne, sia perchè non contiene osmazoma, sia perchè, essendo più leggiero di peso specifico, in egual volume racchiude minor sostanza. I molluschi, segnatamente le ostriche, forniscono pochissima sostanza

(1) È lo stesso del più antico adagio latino *De gustibus*, etc.: Sui gusti non v'è discussione possibile.

Digitized by Google

nutritiva; perchè se ne può mangiare assai senza nuocere al pasto imminente.

Si ricorderà che un pranzo di qualche rilievo doveva un tempo cominciare dalle ostriche, e che ci furono commensali non sazi prima di averne ingurgitate una grossa (centoquarantaquattro). Ho indagato il peso di questa avanguardia della mensa, e mi resulta che una dozzina d'ostriche, umido compreso, pesa circa 125 grammi, ciò che dà per la grossa presso a poco un totale di un chilogrammo e mezzo. Ora io deduco che cotesti ostricofaghi che desinavano poi come se niente fosse stato, si sarebbero perfettamente pasciuti se avessero mangiato una quantità stessa di carne, fosse pure stata carne di pollo.

43. Aneddoto. — Nel 1798 ero a Versailles commissario del Direttorio, ed avevo relazioni frequenti col signor Laperte cancelliere del tribunale del dipartimento. Era un fanatico dell'ostriche e lamentava di non averne mai mangiate abbastanza da saziarsene; o, come diceva sovente lui, da farsene una panciata.

Mi proposi di sodisfarlo; con questa mira lo invitai a pranzo meco per il domani.

Venne: gli tenni compagnia fino alla terza dozzina; dopo, lo lasciai proseguir solo. E proseguì fino alla trentaduesima, cioè durante un'ora buona, perchè colei che le apriva non era svelta.

Nel frattempo, io rimanevo in ozio; e siccome l'ozio è molto penoso, massimamente a tavola, fermai il mio commensale nel momento che si sentiva sul più bello.

— Mio caro, gli dissi, è proprio destino che neppure oggi facciate la vostra panciata d'ostriche: sono stanco d'aspettare; desiniamo. —

Digitized by Google

Desinammo, ed egli mangiò vigorosamente, come se fosse stato digiuno. (1)

44. Muria. - Garum. — Gli antichi traevan dal pesce due squisiti condimenti: la *muria* e il *garum.*

La prima non era che la salmuria del tonno, o, per maggior chiarezza, il liquido che la salamoia fa colare dalla carne del tonno.

Il *garum* che era più prezioso, ci è meno conosciuto. Dicesi che lo si esprimesse dalle interiora dello sgombro (garo) o del lacerto. In tal caso non sarebbe giustificato il suo prezzo alto. Potrebbe darsi che si trattasse di quel medesimo condimento che ci proviene dalle Indie composto di pesci fermentati e di funghi. (2)

Certi popoli, per la lor situazione geografica sono costretti a pascersi soltanto di pesce: ne nutriscono anche i loro animali domestici che finiscono coll'adattarsi a un simile trattamento insolito. Ne concimano perfino le terre; e ciò nonostante, il mare che li circonda non si esaurisce.

---

(1) Non dovrei lasciare l'argomento dell'ostrica senza rammentare come essa suscitò la vena dei poeti e dei musicisti. Mi limito a ricordare la nota poesia di Lorenzo Stecchetti:

« Ostriche verdi, ai miei bizzarri canti
deh, spalancate docili
le valve stravaganti.
Ecco il pesce, il limone, il vin di Chianti:
i versi miei rallegrino
gli ultimi vostri istanti! »

E l'altro canto popolarissimo:

« Ostriche in tavola, ostriche in cesto,
evviva l'ostriche del mio bel mar!
Non se ne trovano meglio di queste:
ostriche, ostriche vogliam mangiar:
Se un biondo e limpido vino la irrora,
divina è l'ostrica, bella signora!

Discende, scivola, a poco a poco
dentro lo stomaco, pervade il cor;
nel sangue giovane infonde il foco
e rosei suscita sogni di amor.

Divina è l'ostrica » etc.

(2) Perchè non forse un caviale?

Digitized by Google

È notevole come questi popoli sien d'indole meno coraggiosa di quelli che si pascono di carne. Son pallidi; nè ciò stupisce sapendo che gli elementi onde il pesce si compone sono meglio adatti ad aumentar la linfa che a ricostituire il sangue.

Si è pure osservato nelle nazioni ittiofaghe esempi più numerosi di longevità, sia perchè un alimento di poca sostanza e più leggiero scongiura i pericoli della pletora; sia perchè essendo i succhi che contengono atti a formare lische e cartilagini, l'uso continuo di essi ritarda la solidificazione delle parti del corpo, causa necessaria della morte naturale.

Comunque, il pesce capitando nelle mani di un abile preparatore può diventare scaturigine inesauribile di godimenti del gusto. Lo si serve intero, aperto, spezzato, lesso, arrosto, coll'olio, col burro, col vino, caldo, freddo: è sempre egualmente gradevole. Ma il suo trionfo è il cacciucco.

Questa specie di zuppa per quanto imposta dalle circostanze ai marinai che percorrono i nostri fiumi, (1) perfezionata dalle osterie delle rive, non è meno una vivanda caratteristicamente squisita; e gli ittiofili non lo accolgono senza risentirne la grande allegrezza che infonde la fragranza singolare del suo profumo e la varietà saporosa dei diversi pesci onde è composto; a' quali pregi si aggiunge quello di una facile digeribilità.

(1) Parrebbe impossibile che l'Autore, nonostante i suoi viaggi, fosse sempre così francese ed a momenti così campanilista da non lasciar mangiare il famoso e universale cacciucco se non se ai piccoli naviganti della Senna e del Rodano che trasportano il legname sulle lor navicelle d'acqua dolce. Lo perdoni il caldo amore di patria e il fumo dei cacciucchi infiniti come i grani di sabbia, dei cacciucchi delle spiagge universe, delle coste, delle navi in cappa, delle barche pescherecce aspettanti e dondolanti nelle bonacce in sull'àncora; salga a lui come una protesta e ad un tempo come un profumo che ne bèi l'anima imparadisata di esteta del gusto.

Digitized by Google

La gastronomia ha studiato le conseguenze della dieta ittiofagica sull'economia animale, ed operazioni accurate han dimostrato che essa agisce segnatamente sul senso genesico e suscita ne' due sessi l'istinto della riproduzione.

Le cause di questa prerogativa sono così immediate che chiunque può rendersene conto. Diverse guise di ammannire il pesce sono evidentemente irritanti, come il caviale, le aringhe, il tonno sott'olio o marinato, il merluzzo o baccalà, lo stoccafisso (*stock-fish,* pesce legno); inoltre, i sughi vari onde il pesce è perfuso sono eminentemente infiammabili e si ossigenano e si acutizzano nella digestione.

L'analisi chimica del pesce indica poi un terzo reagente afrodisiaco ancora più efficace: il fosforo che si trova nelle ossa e nella carne del pesce, e che aumenta nella decomposizione.

Questa massima proprietà del pesce era dicerto ignota ai legislatori ecclesiastici che imponevano la dieta quaresimale ai monaci ed ai cattolici in genere, perchè non c'è da supporre che quei reggitori dell'umanità si prefiggessero lo scopo di rendere ancor più ardua l'osservanza dei voti di castità e di astinenza che è carattere singolare e fondamentale della nostra religione, per misantropica che sia. [1]

Indubbiamente il precetto del così detto mangiar

---

[1] Il Savarin, forse ironicamente, presta troppa ingenuità a quei signori, se già ai tempi di Dioscoride e di Plinio il fosforo era noverato fra gli afrodisiaci, e se il cinquecentista Fioravanti, archiatro sommo, fra le sue bizzarre ricette a base di *radiche d'ibisco tratte al lume di luna, di foglie di ruchetta brucate con la man sinistra, di sterco di pernice bruciato con fuoco di legna verdi di mirto,* suggerisce agli impotenti la *pasta di pesce avanzata* prima che si cimentino e, forse simbolicamente, di sospendersi al collo un dente di pesce cane. Si sa poi che i papi con le prime istituzioni del mangiar di magro intendevano di favorire il commercio vacillante del pesce, più che l'astinenza o la petulanza dei monaci.

Digitized by Google

di magro ha motivato vittorie più valorose sui sensi ribelli: ma chi sa anche quante sconfitte! In virtù di cotesto precetto, difatti, un ordine religioso si buscò la fama di Ercole presso la Danaidi o quella del maresciallo di Saxe presso madamigella Lecouvreur. (1)

Del resto v'è una storia che corrobora il nostro asserto, assai vecchia poichè essa ci viene dalle Crociate.

Il sultano Saladino volendo rendersi conto fino a che segno si spingeva la continenza dei dervisci, ne prese due nel suo palazzo, e durante un periodo di tempo li fece nutrire di vivande succolentissime.

Bentosto le tracce della passata astinenza scomparvero; e le curve del loro corpo già dimagrito si arrotondarono visibilmente.

In quelle condizioni furon date loro per compagne due odalische di una bellezza più che procace; ma furono vane le premure più sapienti delle pericolose creature: i due santi uscirono dalla prova difficile puri come il diamante di Visapour.

Il sultano li trattenne nel suo palazzo, e per celebrare il loro trionfo li mise a una dieta di magro, esclusiva e ad un tempo ricca come quella dei nostri prelati in quaresima.

Furon di nuovo sottoposti alle stesse tentazioni della giovinezza e della bellezza muliebre; ma questa volta la natura rivinse, e i fortunati cenobiti soccombettero.... manifestamente.

---

(1) Il Savarin scambia le Danaidi con le figlie di Testio. È nota la prodezza di Ercole che paga il suo scotto di ospitalità ingravidando in una sola notte le 50 figliuole dell'ospite, o almeno, una riluttante a soggiacere all'avanzo delle sorelle, 49 di esse. Adriana Lecouvreur, la famosa tragica, fu fervidamente, troppo fervidamente amata dal marchese di Saxe, massime se si dà orecchio a certe storielle che vorrebbero ben diversa la causa della sua morte da quella leggendaria dell'avvelenamento della rivale. Sul maresciallo e la Lecouvreur, correvano aneddoti di tali eccessi che è qui bello il tacere.

Digitized by Google

Al punto cui è giunta la scienza odierna, son convinto che gli ordinamenti della Chiesa sarebbero più opportuni e che un nuovo regolamento faciliterebbe ai monaci ed ai fedeli l'osservanza del voto di purità.

45. Meditazione filosofica. — Il pesce nelle varietà della sua specie, è, per il filosofo, inesauribile sorgente di meditazioni e di maraviglie.

Le forme diverse di questi strani animali, i sensi onde son privi, la imperfezione degli altri che natura concede loro, il lor tenore di vita, l'influsso che su tutto ciò esercita l'elemento pel quale il pesce respira, si muove e vive, fanno pensare alle infinite modificazioni onde la materia, il moto e la vita sono suscettibili.

Dal canto mio, nutro per coteste creature un sentimento che rasenta il rispetto derivante dalla convinzione che si tratti di animali antidiluviani; poichè il cataclisma che sommerse i nostri grandi padri nel decimottavo secolo della creazione del mondo, non fu certo per i pesci che un avvenimento di allegrezza, un'orgia di conquista e di abbondanza.

46. I tartufi. — Chi dice *tartufo* dice un nome magico che suscita pensieri erotici e ghiotti tanto nel sesso in gonnella quanto nel sesso in calzoni.

Questa onorevole duplicità dipende da ciò che il celebre tubero non vanta soltanto il pregio della sua saporosità ma quello eziandio di avvalorare l'organismo in una funzione dalla quale deriva la voluttà.

L'origine del tartufo è ignota. Non si sa nè come si produca nè come vegeti. I più abili botanici se ne sono occupati: si è creduto rinvenirne i semi; si è promesso di ottenerne a piacere. Vane cure! Promesse vane! Non alcuna seminazione fu seguìta da raccolta. E non è forse tanto deplorevole questa inanità botanica; dacchè se il prezzo dei tartufi è

Digitized by Google

conseguenza della lor rarità e dell'umano capriccio, quando si potesse averne *ad libitum* e a buon mercato, non piacerebbero più tanto.

— Rallegratevi, amica mia, — dicevo un giorno a una signora — si è presentato all'Associazione di incoraggiamento un processo maraviglioso di far le trine superbe, che non costeranno quasi nulla. — Eh, — rispose ella, con indifferenza — credete voi che se le trine non costassero molto, noi ci adorneremmo con simili insulse cianfrusaglie? —

47. Della virtù erotica dei tartufi. — I Romani conobbero il tartufo, ma pare che la varietà francese non giungesse fino a loro. I tartufi che deliziavano le lor vivande, bianchi e rossastri, provenivano dalla Grecia, dall'Africa e principalmente dalla Libia e questi ultimi erano i più stimati perchè più prelibati e profumosi. Scrive Giovenale:

.... *Gustus elementa per omnia quærunt* (1)

Dai Romani sino a noi corse un lungo interregno del tartufo: la sua riassunzione è recentissima, perchè ho letto molti antichi ricettari i quali non ne fan menzione. (2) Si può affermare che la generazio-

(1) Tutti gli elementi vi son messi a contribuzione per sodisfare il palato. Questo, l'Autore ha già detto in momento più opportuno.

(2) Un'ode del Da Bassano farebbe, pur compendiando molte verità esposte dal Brillat, risalire la scoperta del tartufo a tempi preistorici.

« Gloria al maial che nelle selve ciprie
grufolando, pe'l primo dalle viscere
del selvaggio terren trasse nell'aere
l'amabil tubero!
A lui lo tolse stupefatta Venere, » etc.

Ancora, più oltre:

« Ave, o caro a Afrodite, o divo nucleo
onde tanti si sciolgon sogni rosei:
filtro stillante nell'umano sangue
ebbrezze ed impeti! »

Ma se questa è poesia, Plinio chiamava già il tartufo *philtrum quo vincere mulierem*, argomento col quale si può *persuadere* la donna.

Digitized by Google

ne che scompare al momento in cui scrivo ne sia stata testimone.

Intorno al 1780 i tartufi erano rari a Parigi. Non se ne trovava, e in poca quantità, che all'albergo degli Americani e all'albergo di Provenza: un tacchino coi tartufi era piatto di magnificenza riserbato ai signoroni o alle mantenute che non pagano coi lor denari.

Dobbiamo la moltiplicazione del tartufo ai negozianti di commestibili diventati fra noi assai numerosi, i quali vedendo come una tale merce incontrasse il gusto del pubblico, ne richiesero per tutto il regno; e siccome essi li pagavan molto bene e li facevan venire per i corrieri e le diligenze più dirette, i cercatori di tartufi non difettarono. Dacchè non potendo quei tuberi illustri esser piantati, bisognava divulgarli diffondendo lo spirito della loro ricerca.

Si può affermare che in questo anno 1825, la gloria del tartufo è all'apice suo. Arrossiremmo di aver partecipato a un pranzo dove non comparve una vivanda con tartufi. Per buono che in sè medesimo possa essere un antipasto, esso è manchevole se non coronato di tartufi. E chi non si è sentito l'acquolina in bocca udendo parlare di tartufi alla provenzale?

Una salsa di tartufi è un piatto di cui la padrona di casa si riserba il vanto. Insomma, il tartufo è il diamante della cucina.

Ho indagato la ragione di tanto privilegio, perchè, alla perfine, molte altre sostanze possono competere col tartufo, e non se ne esce: io la confermo nella convizione universale che il tartufo predispone ai godimenti genesici. E quel che più monta, è il fatto che la parte delle nostre perfezioni, delle nostre predilezioni, delle nostre ammirazioni, provengo-

Digitized by Google

no dalla stessa causa, tanto è dispotica e capricciosa la signoria con la quale il sesto senso ci soggioga.

Questa convinzione mi ha insinuato la curiosità del conoscere se l'effetto è incontestabile e se l'opinione pubblica è fondata.

Mi son dapprima rivolto alle signore: esse hanno l'occhio scarico e il tatto infallibile. Ma mi son persuaso, ahimè, che avrei dovuto trattare un simile argomento quarant'anni prima! Non ho raccolto che risposte ironiche od evasive. Una sola ha parlato in buona fede: una signora spiritosa, senza pretensione, virtuosa senza ostentar di esserlo, per la quale l'amore non è altro oramai che una piacevole ricordanza.

— Signore, — mi disse ella — ai tempi ne' quali si soleva ancora cenare, cenai una sera con mio marito ed uno dei nostri amici. Il Verseuil, costui, era bel giovane, arguto e veniva spesso a trovarmi: ma niente in lui mi aveva manifestato un amante. Mi corteggiava, sì, ma in modo così corretto, che soltanto una sciocca avrebbe trovato da ridirci. Pareva che cotesta sera ei dovesse tenermi compagnia per il resto della serata, dacchè mio marito avesse di lì a poco un convegno d'affari. La nostra cena, del resto semplicissima, si basava su una pollastra coi tartufi: ce l'aveva mandata il delegato di Périgueux. In quel tempo si trattava di un bel regalo: e dal luogo di provenienza si può arguire se la vivanda fosse perfetta. I tartufi, sopratutto, erano deliziosi, e voi sapete che mi piacciono assai. Nondimeno, mi contenni; bevvi appena un bicchiere di sciampagna. Mi pervadeva un vago presentimento di donna che qualche cosa avrebbe dovuto succedere nella serata. Mio marito uscì e mi lasciò sola col Verseuil, che egli stimava

Digitized by Google

l'individuo più innocuo del mondo. Parlammo prima di cose indifferenti: ma non tardò ad assumere un carattere intimo. Il Verseuil diventò adulatore, espansivo, affettuoso, carezzevole, e vedendo che io prendevo in giuoco le sue parole, si fece così incalzante che ogni dubbio su' suoi intendimenti dileguò dal mio cervello. Allora mi risvegliai repentinamente come da un sogno, e mi difesi con tanta più energia quanta era l'indifferenza ch'io sentivo per cotesto giovine. Egli persisteva con una foga che prendeva carattere di offesa. Mi ci volle del buono e del bello per farlo tornare in sè, e confesso con un po' di vergogna che io raggiunsi il mio scopo con l'artificio di non precludergli ogni speranza. Come Dio volle, mi lasciò; andai a letto e feci tutto un sonno. Ma il giorno dipoi fu quello del giudizio: esaminai la mia condotta della vigilia e la reputai biasimevole. Avrei dovuto freddare il Verseuil senza prestarmi a una conversazione che non presagiva nulla di buono. La mia fierezza avrebbe dovuto insorgere prima; i miei occhi farsi severi. Avrei dovuto gridare, chiamare, montar sulle furie; fare, insomma, quel che non feci. Che vi dirò di più, signor mio? Addebitai tutto il male ai tartufi. Debbo dubitare che io fossi pervasa da una predisposizione pericolosa. E se dipoi non rinunziai ad essi, per lo meno non ne mangio senza che al piacere che mi procurano non sia commista molta cautela. —

Una confessione personale, per sincera che sia, non può dettar legge. Ho allora cercato delle informazioni ulteriori; ho concentrato i miei ricordi, ho consultato uomini autorevoli in materia, li ho perfino radunati in un comizio, in un tribunale, in un senato, in un sinedrio, in un areopago, ed abbiamo

Digitized by Google

emesso la seguente deliberazione (il seguente ordine del giorno, direbbero oggi) perchè sia commentata dai lettori del secolo XXV.

Il tartufo non è un afrodisiaco positivo; ma può in date circostanze, intenerire le donne e dare un maggiore ardimento agli uomini.

Si trova in Piemonte i tartufi bianchi, stimatissimi, con un lieve aroma di aglio che non nuoce alla loro squisitezza, perchè non torna a gola. (1)

I migliori tartufi di Francia provengono dal Périgord e dall'alta Provenza. Il gennaio è il mese del loro massimo profumo.

Anche il Bugey ne dà di eccellenti; ma questi sono di più breve conservazione. Ho tuttavia fatto quattro tentativi per provvederne i gaudenti della Senna. Uno solo ebbe esito fortunato; ma bastò perchè in virtù di esso approfittassero della squisitezza della cosa e della difficoltà superata.

I tartufi della Borgogna e del Delfinato sono inferiori, duri e manchevoli d'aroma. Vi son tartufi e tartufi, come avviene di tutte le cose simili.

Per scovare i tartufi si adopra cani e porci ammaestrati opportunamente; ma vi sono uomini il cui occhio è così esperto che dopo l'esame di un terreno possono rendersi conto se vi si trovino tartufi e di qual dimensione e qualità.

48. Sono essi i tartufi indigesti? — Non rimane che accertarsi se il tartufo sia o no indigesto.

Noi siamo per il no.

Questa sentenza officiale è inappellabile e fondata:

---

(1) E se ne trova in Romagna. Ma notisi i capricci della moda: oggi i tartufi bianchi sono, a torto, preferiti ai neri. Dei neri nostrali è capitale Norcia; ma essi provengono, principalmente, da molti altri luoghi dell' Umbria.

Digitized by Google

Sulla natura stessa della sostanza. Il tartufo è alimento facile a masticarsi, leggiero di peso, che non ha in sè niente di duro nè di coriaceo.

Sulle nostre osservazioni che per il periodo di cinquant'anni non ci han mostrato un solo caso di indigestione fra i mangiatori di tartufi.

Sull'attestato de' più celebri periti di Parigi, città ghiotta e tartufivora per eccellenza.

Infine, sull'esempio quotidiano dei nostri dottori di legge, i quali in massima consumano tartufi più che alcuna altra classe di cittadini. Prova ne sia il dottor Malouet che ne buttava giù tanti da dar indigestione a un elefante, e che ciò nonostante ha vissuto i suoi ottantasei anni.

Si può desumere da quanto abbiamo detto che il tartufo è alimento sano e gustoso, e che mangiato con moderazione va giù come una lettera nella buca della posta.

Ciò non toglie che alcuno possa uscire indisposto da un pranzo ove furono serviti tartufi. Ma un tale accidente consegue a coloro che essendosi impinzati fin dalle prime pietanze, seguitano a mangiare a crepapelle senza lasciar posto per le buone cose successive.

Allora non è colpa del tartufo. Essi si sarebbero ammalati egualmente se invece di tartufi avessero in eguali condizioni mangiato patate.

Terminiamo con un episodio che dimostra quanto lo ingannarsi sia facile a un osservatore negligente.

Un giorno invitai a pranzo il signor S., vecchietto assai piacevole e sommamente ghiotto. Sia perchè ignorassi i suoi gusti, sia perchè volessi provare ai miei commensali quanto mi stava a cuore di compiacerli, non feci di meno dei tartufi. Essi comparvero numerosamente associati a un bel tacchino vergine.

Digitized by Google

Il signor S. ne mangiò energicamente; e sapendo che fino a quel momento egli non era mai morto, lo lasciai fare, confortandolo a non aver fretta, dacchè nessuno attenterebbe alla proprietà del suo piatto.

Tutto andò benissimo. Ci separammo assai tardi; ma giunto a casa sua, il signor S. fu assalito da forti coliche di stomaco, accompagnate da voglia di rigettare, da tosse convulsa e da un malessere generale.

Un tale stato si prolungò alquanto, inquietando un poco. Si vociferava digià l'indigestione dei tartufi, quando la natura provvide. Il signor S. spalancò la bocca capace, ed eruttò violentemente un solo frammento di tartufo che andò a colpire la parete rimbalzando con forza, non senza pericolo per coloro che lo assistevano.

Ad un tempo, tutti i sintomi funesti scomparvero, tornò la tranquillità, la digestione riprese il suo corso, il malato si addormentò e si svegliò la mattina in perfetto stato di salute e di spirito.

La cagione del male fu evidente. È un pezzo che il signor S. mastica; a' suoi denti non fu possibile di resistere all'attività imposta loro. Parecchi di cotesti preziosi ossicini emigrarono, e gli altri coincidono malamente.

Per questa circostanza un tartufo sfuggito alla masticazione, era quasi intatto precipitato nell'abisso. L'azione della digestione l'aveva portato contro il piloro dove esso si era intricato. Questa intricazione meccanica fu la causa del male come l'espulsione ne fu il rimedio.

Così non si trattò per niente d'indigestione ma di sovrapposizione d'un corpo estraneo.

Tutto ciò fu dichiarato dai testimoni oculari che mi favorirono le loro relazioni.

Digitized by Google

Nonpertanto il signor S. si è mantenuto fedelissimo al tartufo. Lo affronta sempre col medesimo ardimento, ma lo mastica più cautamente e lo inghiottisce con calma. E ringrazia Dio, nell'allegrezza dell'animo suo, se la salutare lezione gli procurò il prolungamento di una voluttà.

49. Dello zucchero. — Al punto cui oggi è giunta la scienza, s'intende per zucchero una sostanza dolce al gusto, cristallizzabile, la quale, in virtù della fermentazione si trasforma in acido carbonico e in alcool.

Per lo addietro il significato della parola zucchero si limitava al prodotto condensato e cristallizzato della canna da zucchero *(Arundo saccharifera)*.

Questa pianta è originaria dell'India. Tuttavia è certo che i Romani ignoravano l'uso dello zucchero e la sua proprietà di cristallizzare.

Qualche passo di antiche scritture attesta, sì, che in alcune canne si era notata una materia estrattiva e dolce. Lucano ha detto:

Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos. (1)

Ma dall'acqua dolciastra che può gemere una spuntatura di canna allo zucchero propriamente detto ci corre! Nè l'arte era così innanzi presso i Romani da estrarlo.

Lo zucchero è veramente nato, dirò così, nelle colonie (2) del mondo nuovo. La canna vi fu introdotta circa due secoli or sono e ci prospera. Si cercò di utilizzare il succo dolce che ne stilla, e così, di

(1) Taluni bevono i dolci succhi di una canna tenerella.

(2) D'onde la nostra qualificazione generica di *coloniali*, dicendo di zucchero, spirito, caffè, e di altre simili derrate originarie dalle colonie.

Digitized by Google

bene in meglio, si è giunti a estrarne successivamente il *veson,* [1] il siroppo, lo zucchero greggio, la melassa e lo zucchero in diversi gradi di raffinatezza.

La cultura della canna di zucchero è ormai cosa di grande importanza: una sorgente di ricchezza tanto per coloro che la fan coltivare quanto per chi traffica al suo prodotto, per chi lo trasforma, e per il Governo che lo carica di gravezze.

50. Dello zucchero indigeno. — Si è creduto per molti anni che il calore tropicale sia una necessità perchè lo zucchero si produca; ma verso il 1740 il Margraff lo scoprì in qualche pianta delle zone temperate, massime nella barbabietola. [2] Scoperta che fu poi teoricamente dimostrata dall'Achard di Berlino.

Sul cominciar del secolo XIX, per varie circostanze divenuto raro e conseguentemente caro lo zucchero in Francia, il Governo ne fece argomento degli studi degli scienziati.

Questo richiamo ebbe esito fortunato. Si potè accertare che lo zucchero era abbondantemente diffuso nel regno vegetale; lo si rinvenne nella castagna, nella patata; ma più che altrove, ripeto, nella barbabietola.

Questa ultima pianta diventò oggetto di attiva cultura, e di molti tentativi i quali provarono che l'antico mondo, inquanto alla produzione dello zucchero, poteva far di meno del nuovo. In Francia si moltiplicarono le manifatture che produssero con diversi resultamenti e la saccarificazione si acclimatò. Arte nuova e ricordevole.

---

(1) *Veson* è parola creola che significa quel primo liquore dolce che si estrae dalla canna da zucchero, macerandola dopo averla bollita.

(2) La scoperta di costui ebbe troppo esito nella storia dell'industria perchè si taccia che Andrea Sigismondo Margraff fu un chimico valente figlio di un farmacista di Berlino, quivi nato nel 1709. Fece viaggi di studio in diverse nazioni e si trattenne anche in Italia.

Digitized by Google

Fra coteste manifatture ne fu notevole una di Passy, vicino a Parigi, diretta dal Delessert, cittadino industre e intelligente.

Con un seguito di operazioni opportune egli riuscì a sopprimere quel che d'inutile e di dubbioso era nel processo solito, non nascondendo le sue scoperte e i suoi miglioramenti nemmeno a coloro che avrebbero potuto danneggiarlo con la concorrenza. Il suo opificio fu visitato dal capo del Governo che lo incaricò di provvedere al consumo di zucchero nelle Tuileries.

Nuovi avvenimenti politici, la Restaurazione e la pace avendo scemato il costo dello zucchero coloniale, le fabbriche di zucchero di barbabietola caddero assai. Tuttavia, alcune proseguono a prosperare, e il Delessert ne produce sempre annualmente qualche migliaio di chilogrammi, senza scapito, e che giovano per lo meno a mantenere attivo un procedimento che da un momento all'altro potrebbe tornar necessario. [1]

Tosto che lo zucchero di barbabietola comparve sui mercati, i partigiani, i metodisti e gl'ignoranti gridarono che aveva un cattivo sapore, che non indolciva tanto; qualcuno pretese perfino che non era salubre.

Esperimenti precisi e ripetuti han provato l'op-

---

[1] La Società d'incoraggiamento delle industrie ha decretato una medaglia al signor Crespel fabbricante di Arras che produce annualmente più di centocinquanta migliaia di chilogrammi di zucchero di barbabietola, spacciato con vantaggio anche quando lo zucchero di canna discende a 2 lire e 50 centesimi il chilogrammo. Ciò che dimostra che si è giunti a trar partito dai residui, distillandoli per estrarne l'alcool, e ingrassando colle materie ultime il bestiame. *(Nota dell'Autore.)*

Notizie queste ed altre dell'opera, di molti anni, poco meno di un secolo, addietro. Ma se non servono sotto un certo punto di vista, sono preziosissime per confronti e studi retrospettivi.

Digitized by Google

posto. Il conte Chaptal ne ha inserito il resultamento in un suo libro. (1)

« Lo zucchero ottenuto da queste piante — scrive il celebre chimico — è rigorosamente eguale a quello ottenuto dalla canna, sempre che sia stato raffinato al medesimo grado di purezza. Il sapore, la cristallizzazione, il peso, il colore, sono assolutamente identici, e sfido l'uomo più esperto in materia a distinguere l'uno dall'altro. »

Il fatto che su cento sudditi della Gran Brettagna non ve ne son dieci persuasi che dalla barbabietola si estragga lo zucchero prova il funesto influsso dei pregiudizi e quanto sia ardua cosa l'inculcare la verità.

51. Diversi usi dello zucchero. — Lo zucchero è entrato nel mondo passando dal laboratorio del farmacista. Esso doveva pure esservi elemento necessario, se un proverbio diceva volendo significare di alcuno cui manchi qualche cosa di essenziale: *È come un farmacista senza zucchero.*

Bastava cotesta sua provenienza perchè lo si accogliesse con sospetto. Chi affermava che era caloroso; chi, che comprometteva il petto; chi, che disponeva all'apoplessia. Ma la calunnia dovè cedere alla verità. E da oltre ottant'anni si è finalmente propagata questa sentenza: *Lo zucchero non nuoce che alla borsa.*

Così, sotto un'egida sempre più sicura, l'uso dello zucchero si diffuse, e niun'altra sostanza subì come cotesta tante trasformazioni, entrò in tante combinazioni.

---

(1) *La chimica applicata all'agricoltura,* tomo II, pag. 13, prima edizione.

Digitized by Google

A moltissime persone piace lo zucchero schietto, e in certi casi, magari disperati, lo si prescrive come un rimedio innocuo e non disgustoso.

Disciolto nell'acqua, porge una bevanda rinfrescante, sana, gradevole e qualche volta salutare.

Disciolto nell'acqua in maggior dose e concentrato al fuoco, produce i siroppi che, aggraziati ed arricchiti con profumi e sapori, forniscono bibite svariatissime e confortevoli.

Disciolto nell'acqua d'onde l'arte sottrae il natural calorico, esso genera il gelato, invenzione italiana, introdotta in Francia sotto Caterina dei Medici. (1)

Se lo si commischi al vino si otterrà un cordiale, un corroborante così pregiato che in alcuni paesi se ne perfonde l'arrosto destinato alla prima notte degli sposi novelli, a quella guisa ché in Persia si suol dar loro, con lo stesso scopo riparatore, i piedi del vitello ammanniti con salsa di aceto.

Commisto alla farina e alle uova esso dà i biscotti, le paste reali, le paste sfoglie, e tutto ciò che costituisce l'arte del pasticcere.

Le creme, le panne montate e simili ghiottonerie che completano così squisitamente un pranzo sostituendo al gusto sostanzioso delle carni la lor soavità eterea, non sono esse le combinazioni dello zucchero col latte?

Sciolto nel caffè, esso ne avviva l'aroma. Nel caffè col latte completa un alimento leggiero, grato, facile a prepararsi, che si confà a chi è costretto di mettersi al tavolino subito dopo colazione. Il caffè col latte piace moltissimo alle signore; ma l'occhio chia-

(1) Il fiorentino Procopio fu l'inventore del gelato o sorbetto (*sorbere*). Nel secolo XVII fu famoso in Parigi un caffè intitolato al nome di lui e frequentato da letterati celebri e forse.... sorbettofili.

Digitized by Google

roveggente della scienza ha scoperto che l'eccessivo uso nuoce loro in ciò che esse hanno di più caro. ([1])

Commisto alle frutta ed ai fiori lo zucchero è l'elemento necessario delle conserve, delle marmellate, delle confetture, dei canditi, metodi conservatori che ci fan godere esse frutta ed essi fiori oltre la lor durata naturale.

Preso sotto questo punto di vista, lo zucchero potrebbe esser impiegato nel procedimento della imbalsamazione non ancora perfezionato fra noi. ([2])

Finalmente, lo zucchero con l'alcool dà i liquori spiritosi, inventati, lo si sa, per rianimare la vecchiezza di Luigi XIV, e i quali impressionando il palato con la loro energia e l'odorato con l'aroma che li caratterizza, costituiscono fino ad oggi il *non plus ultra* della bibita stimolante.

L'uso dello zucchero non si limita a quanto abbiamo detto. Si può affermare che egli sia il condimento universale che non guasta mai. Alcuni ne aggraziano le carni, talora i legumi e spesso le frutta naturali. È consueto in bibite assai frequenti come nei vari modi del ponce e in altre consimili. Insomma, le sue applicazioni sono innumerevoli perchè si foggiano a seconda dei paesi e degli individui.

Tale la sostanza che in Francia dal tempo di Luigi XIII conoscevano appena di nome, e che per

---

([1]) Il seno, forse. S'incolpò il povero caffè e latte di diminuirne la dovizia. Allora non si parlava di pillole mirifiche che hanno oggi la virtù di rigonfiarlo!

([2]) Allora non si praticava ancora così universalmente come oggi la teoria della disinfezione, nè si conosceva la virtù antisettica di tante sostanze oggi comunissime e anche troppo adoperate alla preservazione delle materie corruttibili fino quasi ad avvelenarle. Del resto, della virtù innocuamente conservatrice dello zucchero ci gioviamo sempre; e di essa fan fede i canditi, le conserve *(confitures)* di frutta, le sostanze giulebbate, etc.

Digitized by Google

quelli del secolo XIX è diventata di prima necessità; poichè non v'è massaia, per poco agiata che sia, la quale non spenda più denaro nello zucchero che nel pane.

Il Delacroix, letterato arguto e facondo, lamentava a Versailles il caro dello zucchero che in quel momento costava dieci lire al chilogrammo.

— Ah! — diceva egli con voce dolce e tenera — se lo zucchero scenderà a sessanta soldi, non beverò mai acqua che non sia indolcita. —

Il suo voto è esaudito: egli vive ancora e spero che ponga in atto il suo proposito.

52. Origine del caffè. — La prima pianta di caffè fu trovata in Arabia, e nonostante le parecchie trapiantazioni che cotesto arbusto ha subìte, il miglior caffè proviene tutt'oggi di là.

Un'antica tradizione vuole che il caffè fosse scoperto da un pastore che notò una straordinaria esilarazione nel suo armento ogni volta che aveva brucato le siepi delle piante di caffè.

Qualunque importanza si voglia dare a questa vecchia storiella, l'onore della scoperta non spetterà che per metà al capraio osservatore; la seconda metà è dovuta a colui che primo pensò a torrefare la fava preziosa.

Infatti, un decotto di caffè crudo sarebbe una bibita insignificante; ma la carbonizzazione ne sviluppa sì fino aroma e ne estrae sì squisito olio essenziale che l'uno e l'altro costituiscono l'altissimo pregio del caffè tale quale lo prendiamo, e che sarebbe rimasto eternamente oscuro senza l'intervento del calore.

I Turchi, maestri in materia, non si servono di alcun macinello per triturare o polverizzare il caffè. Lo pestano in mortai con pestelli di legno; e più lungamente questi arnesi han servito, maggiormente valgono.

Mi premeva per più ragioni di sperimentare quale

Digitized by Google

de' due modi dava miglior resultamento. Abbrustolii, perciò, una libbra di buon Moka; la divisi in due parti eguali delle quali l'una macinai e l'altra pestai all'usanza dei Turchi.

Con questa e con quella polvere, presane egual dose, trattandola identicamente con l'acqua bollente ho ottenuto i due caffè. Buongustai competenti, assaggiato l'uno e l'altro con attenzione, hanno assolutamente sentenziato la prevalenza del grano pestato su quello macinato.

A ciascuno è dato di ripetere l'esperimento per convincersene. Frattanto ecco un esempio singolare della differenza fra l'uno e l'altro modo di procedere.

— Signore, — diceva un giorno Napoleone al senatore Laplace — da che cosa deriva il fatto che un bicchiere d'acqua nel quale sia disciolto un pezzo di zucchero mi piaccia più che l'altro indolcito con zucchero in polvere? — Sire, — rispose lo scienziato — esistono tre sostanze i cui elementi sono i medesimi: lo zucchero, la gomma e l'amido. Non differiscono che in certe condizioni particolari delle quali la natura si è riserbato il segreto. Io credo che nell'urto del pestello qualche particella zuccherina passi allo stato di gomma o d'amido, e cagionino la differenza in argomento. —

Osservatori successivi han confermato l'asserto del Laplace.

53. Diversi modi di fare il caffè. — Qualche anno fa fu problema generale quale fosse il miglior modo di ottenere una perfetta tazza di caffè. Ciò indubbiamente proveniva dal molto uso che ne faceva il capo del Governo. Alcuno propose di abbrustolirlo, di non polverizzarlo, di infonderlo a freddo, di farlo bollire per tre quarti d'ora.

Digitized by Google

Non v'è modo fino ad oggi suggerito ch'io non abbia provato, e ho preferito quello detto alla Dubelloy, che consiste in versar acqua bollente sul caffè collocato in un vaso di porcellana o di argento munito di forellini. Si scalda questo primo decotto fino all'ebullizione, si ripassa ancora per la polvere, e si ottiene un caffè perfetto.

Ho anche sperimentato di fare il caffè in un bricco ad alta pressione, ma mi è resultato un liquido che avendo soverchiamente estratto l'essenza della polvere, non era buono che a raschiare la gola di un cosacco. (1)

54. Effetti del caffè. — I dottori han variamente sentenziato sulle doti salutevoli del caffè discordando spesso fra loro. Non faremo conto che delle opinioni riflettenti il suo influsso negli organi del pensiero. Questo è ciò che più importa.

Indubbiamente il caffè eccita assai le facoltà cerebrali. Tanto, che chi ne beve per la prima volta è sicuro di privarsi di una parte del suo sonno.

È vero che l'abitudine modifica per lo più questo effetto: tuttavia vi sono individui ne' quali l'ec-

(1) *Modus est in rebus.* Fra i due sistemi estremi del Brillat c'è il mediano, il quale più si accosta alla pratica dei Turchi, secondo l'Autore, maestri in materia. Pongasi la polvere e l'acqua in un bricco ermeticamente chiuso, fuori che per il piccolo pertugio onde esce a suo tempo il vapore fischiando e l'altro ond'escirà il liquido, muniti entrambi di reticelle opportune e il secondo di un rubinetto per giunta. L'esperienza v'insegnerà quante volte e quanto lungamente ogni volta si abbia a far bollire il bricco ritirandolo e riponendolo sul fuoco. Questo, secondo me, è il caffè veramente perfetto. La consistenza del grano arabo dimostra che non lo si può trattare come il tè o simil cosa cui è sufficente una scottatura. Chi faccia il caffè troverà bene il limite fin dove l'ebullizione non estragga l'amaro eccessivo. Ma il più difficile, ai giorni nostri ne' quali l'industria toglierebbe la pelle alle pulci, non è di bollirlo, sibbene di averlo genuino, senza che ne abbiano estratto l'anima, cioè la caffeina, preziosa polverina dai bianchi cristalli che in commercio, massime come medicinale, costa un prezzo enorme.

Digitized by Google

citazione persiste a malgrado dell'uso, ed essi sono costretti a rinunziare alla bevanda squisita.

Ho detto che l'abitudine attenua l'effetto del caffè. Osservai nonpertanto che coloro cui il caffè non produce alcuna insonnia, ne abbisognano per tenersi desti il giorno, e ineluttabilmente si addormentano nella serata se non ne han bevuto dopo desinare.

Altri rimangono sonnolenti nella giornata se non ne presero al mattino.

Il Voltaire e il Buffon bevevano dimolto caffè. Forse dovettero a ciò, il primo, la chiarezza ammirevole che è nella sua opera; il secondo, l'armonia entusiastica dello stile. Manifestamente, molte pagine dei *Trattati sull'uomo, sul cane, sulla tigre, sul leone, sul cavallo*, furono scritti in uno stato di straordinaria esaltazione.

L'insonnia cagionata dal caffè non è penosa: vi sono percezioni chiarissime, e niuna volontà di dormire. Non si è nè agitati nè angosciati come quando l'insonnia procede da altro motivo. Pur nondimeno cotesta eccitazione intempestiva può esser dannosissima.

Una volta, soltanto le persone attempate prendevano il caffè. Oggi, tutti ne prendono; e forse dalla frustata che ne riceve lo spirito, è mossa e agitata la moltitudine innumerevole che invade i viali dell'Olimpo e il tempio della Memoria.

Il calzolaio autore della tragedia *La regina di Palmira* che Parigi intera applaudì anni or sono, sorbiva dimolto caffè. Perciò egli si è inalzato al disopra del falegname di Nevers, che era semplicemente un ubriacone. [1]

---

[1] Allusione un po' recondita per i posteri del nostro Savarin. Il Chaumette è l'autore della passeggera tragedia che incontrò per un momento il favore de' teatri parigini a cagion della popolarità del

Digitized by Google

Il caffè è una bibita molto più energica di quanto non si creda volgarmente. Un uomo ben costrutto può vivere lungamente bevendo due bottiglie di vino al giorno. Lo stesso individuo non sopporterebbe una tal quantità di caffè. Diventerebbe imbecille o morrebbe di consunzione.

Ho veduto a Londra, in piazza di Leicester, un tale che l'uso smodato del caffè avea ridotto al lumicino, manchevole, demente. Non soffriva più: fatta l'abitudine a un tale stato, si era ridotto a beverne cinque o sei tazze al giorno.

Tutti i babbi e tutte le mamme dovrebbero severamente proibire il caffè ai lor ragazzi, se non volessero mutarli in aride macchinette, intristite e vecchie a vent'anni. Avvertimento opportuno pei Parigini i cui fanciulli non hanno gli elementi di robustezza e di salute che han quelli nati in certi dipartimenti; per esempio nell'Ain.

Io sono fra coloro che dovettero rinunziare al caffè; e termino questa rubrica raccontando come una volta ne subissi il fascino.

Il duca di Massa, allora ministro di Giustizia, mi aveva incaricato di un lavoro che volevo disimpe-

---

suo autore. Il quale fu da ragazzo calzolaio come il padre; poi saltò fuori scrittore, divenne giornalista e durante la Rivoluzione fu rivoluzionario militante che scontò col patibolo le sue idee accanite. Nientemeno che con fanatismo savonaroliano egli propose di distrugger tutte le opere d'arte, pitture, sculture e libri, come germi di corruzione. Ma non la spuntò. I nostri Futuristi non hanno pensato a rievocarne la figura. Ad ogni modo avrebbe forse eccettuato dalla distruzione la sua tragedia. L'altro, il legnaiuolo, fu un tal Billaut, fattosi mediocre letterato, vissuto nel secolo XVII e soprannominato maestro Adamo ed anche, a costo di bestemmiare il nostro sacro Poeta, il *Virgilio dalla Pialla*. Divise una sua raccolta di versi in tre parti distinte: *La pialla; Le caviglie; Il succhiello;* e fu anche ristampata nel 1842 nel suo paese di Nevers. Come dicevo, nè l'uno nè l'altro s'inalzò molto; e il Brillat li onora assai facendo sapere che questi fu bevitore di vino e l'altro di caffè.

gnare accuratamente a malgrado del breve tempo concessomi. Ei lo esigeva dall'oggi al domani.

Mi rassegnai dunque a vegliar la notte, e per premunirmi contro la sonnolenza, coronai il mio pranzo di due capaci tazze di caffè forte e profumoso.

Tornai a casa con l'intendimento di trovarci le carte occorrenti; ma invece mi fu consegnato una lettera che m'informava come in conseguenza di non ricordo qual formalità d'ufficio, non avrei potuto averle che il domani.

Contrariato, tornai nella casa dove avevo desinato, a fare una partita a carte senza che incappassi nelle distrazioni che mi sono un po' abituali.

Ne attribuii il merito al caffè; ciò nonostante mi sgomentava il pensiero della nottata.

Mi coricai al solito confortandomi con la speranza di dormire almeno le prime quattro o cinque ore, fosse pure d'un sonno un po' agitato, e trovar così l'ora di alzarmi.

M'ingannai. Ero a letto da due ore, più sveglio di quando ci entrai. Il mio cervello, agitatissimo, sembrava un mulino le cui ruote girassero indefessamente senza aver nulla da macinare.

Mi persuasi della necessità di trar profitto di quella mia condizione, altrimenti non mi sarebbe stato possibile di poter prender sonno. E mi detti a verseggiare un piccolo raccontino inglese che avevo letto di recente.

Ebbi presto finito, e perchè il sonno non veniva, presi un altro caffè, e ripetei la faccenda; ma questa volta non terminai il lavoro; la mia vena poetica era esausta, e dopo una dozzina di versi posai la penna.

Passai l'intera notte senza dormire, senza nem-

Digitized by Google

meno assopirmi un istante. Mi alzai e la giornata mi fu simile; nè le solite occupazioni nè i soliti pasti recarono alcun cambiamento al mio stato. Finalmente mi coricai all'ora consueta, calcolando che non avevo chiuso occhio da quarant'ore.

55. Della cioccolata. - Sua origine. — I primi che sbarcarono in America, vi furono spinti dalla sete dell'oro. [1] In quel tempo non si sapeva valutare altro che quello che producevan le miniere. L'agricoltura e il commercio erano nella loro infanzia, e l'economia politica non era nata. Gli Spagnuoli trovaron dunque metalli preziosi, scoperta presso a poco sterile poichè moltiplicandosi essi perdono di valore. Ben altri mezzi e più attivi possono aumentare le nostre ricchezze!

Ma coteste contrade delle quali un sole ardentissimo feconda i campi essenzialmente fertili, sono adatte per eccellenza alla coltivazione dello zucchero e del caffè. Vi si è scoperto inoltre la patata, l'indaco, la vainiglia, la china, il cacao, etc. Un complesso di tesori inestimabili.

Se queste scoperte avvennero, nonostante gli ostacoli opposti alle nostre indagini da una nazione gelosa, è da sperare che esse si moltiplicheranno nell'avvenire, e che gli scienziati della vecchia Europa arricchiranno con le lor ricerche in paesi inesplorati i tre regni della nostra storia naturale con una moltitudine di sostanze apportatrici di sensazioni nuove come ha fatto la vainiglia, o aumentando il nostro patrimonio alimentare come ha fatto il cacao.

Chiamasi cioccolata la miscela dello zucchero con la mandorla abbrustolita del cacao, aromatizzata dalla vainiglia o dalla cannella. Lo zucchero ne è parte integrale, perchè con il solo cacao non si otterrebbe

Digitized by Google

che un impasto esclusivo di cacao, cosa assolutamente diversa dalla cioccolata. La vainiglia è l'aroma che assurge al *non plus ultra* della perfezione questo prezioso alimento.

Molti altri ingredienti che si tentò di aggiungere alla composizione sopra indicata, fallirono. Tali, il pepe, il pigmento, l'anacio, il ginepro, ed altri. La cioccolata è rimasta perfetta nella sua originale semplicità.

La pianta del cacao è indigena dell'America meridionale. La si trova così nelle isole come nel continente.

Quella che dà miglior frutto cresce sulle rive del Maracaibo nelle vallate di Caracas e nella ricca provincia di Sokomusco. La mandorla ne è più grossa, la parte zuccherina meno acerba e l'aroma più fragrante. Da quando quelle regioni divennero più accessibili, più agevole fu il confronto, e i palati più esercitati non sbagliano.

Alle Spagnuole del nuovo mondo piace la cioccolata a tal segno che non contente di mangiarne più volte al giorno, se ne fanno portare quando sono in chiesa. Sensualità che ha spesso procurato loro la censura dei vescovi. Ma questi han finito col chiuder gli occhi. E il reverendo padre Escobar, la cui metafisica era tanto sottile quanto di maniche larghe la sua morale, dichiarò formalmente che la cioccolata sciolta nell'acqua non rompeva il digiuno, adattando in favore delle sue penitenti l'antico adagio : *Liquidum non frangit jejunium.* (1)

---

(1) Escobar y Mendoza, noto gesuita, teologo, riformatore spagnuolo, secentista : con bella ipocrisia, come fa della cioccolata riguardo al digiuno, volgeva in prò della vita godibile tanti casi di peccato. Non isdegni il lettore ch'io gli ministri un po' d'erudizione in fatto di cioccolata, accennandogli come questa bevanda chiamata divina da Linneo e qui tanto esaltata dal Brillat Savarin, sia stata

Digitized by Google

La cioccolata fu introdotta in Spagna verso il secolo XVII, e l'uso se ne divulgò rapidamente tanto questa bibita aromatica incontrò il gusto di tutti, donne e uomini, massime frati. Nè oggigiorno v'è cambiamento: si porge la cioccolata in ogni circostanza in cui la garbatezza vuol che si offra qualche cosa ad un ospite.

La cioccolata passò i Pirenei con Anna d'Austria, la figlia di Filippo II, che venne in Francia sposa a Luigi XIII. I monaci spagnuoli la fecero conoscere ai confratelli francesi cui ne mandavano in regalo. I diversi ambasciatori di Spagna contribuirono essi pure a diffonderla; e al principio della Reggenza essa diventò di un uso più universale di quanto non lo fosse il caffè, giacchè allora la si prendeva come un alimento gradevole, mentre che il caffè era considerato bevanda di lusso e straordinaria.

È noto che Linneo chiama il cacao *theobroma* (bevanda degli dèi). Qualcuno attribuisce questa enfatica qualificazione al fatto che il gran naturalista nutriva un vero culto per la cioccolata; altri, al desiderio che egli aveva di dar nel genio al suo con-

---

anche cantata in distici latini in un cantico, *Chocolata,* che ai tanti celebrati vini del Redi contrappone appunto la nuova deliziosa bevanda.

> *Sed nova, sed melior nunc altera potio nobis,*
> *Posthume, porrigitur.*

Ma adesso sia a noi recata, o Postumo, un'altra nuova e più deliziosa bevanda. Ed insegna perfino il modo di scioglierla col frullino. Dice una versione volgare di quel testo:

> Ti reca in mano il bastoncel leggiero
> Figlio di forte legno e che le mani
> Dell'artefice un dì lieto ti fero.
>
> Alto sorga il manubrio e tutti sani
> La macina dentata aggia i suoi denti, etc.
>
> Nel ventre della cogoma s'attenti
> D'entrare il frullo, etc.

E chi vuol il resto, veda l'edizione rara del Biseschi, Verona, 1821.

Digitized by Google

fessore; i più, finalmente, ad un sentimento di cortigianeria, avendone una regina introdotto per la prima l'uso in Francia.

56. Proprietà della cioccolata. — La cioccolata ha dato luogo a profonde dissertazioni il cui scopo era quello di determinarne la natura e le doti, e di classarla in una delle categorie degli alimenti caldi, freddi o temperati. Bisogna pur convenire che tante dotte scritture non son venute a capo di nulla.

Ma col tempo e l'esperienza, due infallibili maestri, è stato provato che la cioccolata ben preparata è alimento salutare, gradevole, nutriente e di facile digestione; che non nuoce alla bellezza femminile come il caffè è accusato di nuocere, del quale è invece un correttivo; che è convenientissimo a quelle persone che lavorano molto con lo spirito, agli oratori, ai magistrati e segnatamente ai viaggiatori; che, insomma, è una manna per i più gracili stomachi; che giova mirabilmente nelle malattie croniche, e che diventa una suprema risorsa nelle malattie del piloro.

La cioccolata deve le sue diverse prerogative a questo: non essendo essa che un *oleosaccharum,* poche altre sostanze contengono al pari di lei in egual volume altrettante molecole alimentari. Perciò si animalizza quasi intieramente.

Durante la guerra il cacao era raro e carissimo: si pensò a sostituirlo; ma tutti gli sforzi furon vani, e uno dei benefizi della pace fu quello di liberarci dai molti intrugli che bisognava bene assaggiare per compiacenza e che somigliavano alla cioccolata come l'infusione di cicoria somiglia al moka.

V'è chi lamenta di non digerire la cioccolata: altri invece deplora che essa non nutrisce assai e che passi troppo presto.

Digitized by Google

Probabilmente i primi son causa del loro danno adoperando essi cioccolata di pessima qualità e mal fabbricata; perchè la buona cioccolata non deve ingombrare lo stomaco per debole che sia.

Inquanto ai secondi, il rimedio è facile. Convien loro di rinforzare la loro colazione con qualche pasta, con una cotoletta od altra simil cosa. Innaffino il tutto con un gotto di sokomusco [1] e ringrazino Dio che lor concesse uno stomaco attivo.

Mi cade in acconcio di riferire una sincera osservazione. Se tosto che un individuo abbia copiosamente mangiato, sorbisca una capace tazza di cioccolata squisita, esso digerirà perfettamente tre ore dopo, e a suo tempo pranzerà con appetito. Zelante della scienza come lo sono e a forza di eloquenza, feci che molte signore esperimentassero questo asserto. Nonostante che esse pensassero di morirne, se ne trovarono poi sodisfattissime, e ne hanno glorificato il promotore.

Le persone che adoperano la cioccolata sono quelle che godono di una salute costante e le meno soggette a una quantità di malesseri che sono la *via crucis* della vita: se obesi, la loro obesità è eziandio più stazionaria. Vantaggi questi che ciascuno può verificare fra le persone che lo circondano e fra coloro il cui regime dietetico gli è noto.

Eccoci al momento di parlare delle proprietà della cioccolata coll'ambra, da me accertate mercè molti esperimenti, dei quali ambisco di offrire il resultamento ai miei lettori.

Chiunque avrà alzato un po' il gomito col calice

---

[1] Intendi una buona tazza di cioccolata. Sokomusco è paese del Guatemala, presso il confine messicano, ferace di eccellente cacao. Certo, se qualcuno oggi si avvisasse di chiedere a un bar una tazza di sokomusco non sarebbe capito di volo.

Digitized by Google

della voluttà; chiunque avrà dedicato al lavoro una parte notevole di quel tempo destinato al sonno; qualunque uomo di spirito che si senta diventato imbecille; qualsiasi individuo che troverà l'aria umida, il tempo troppo lungo e l'atmosfera pesante; l'uomo tormentato da un'idea fissa che gli impedisca ogni altra idea; tutti costoro, dico, si ministrino un buon mezzo litro di cioccolata ambrata in proporzione di circa tre grammi d'ambra per mezzo chilogrammo di cioccolata, e vedranno compiersi cosa maravigliosa.

Nel mio particolare modo di definir le sostanze, chiamo la cioccolata coll'ambra *cioccolata degli afflitti*, perocchè in ciascuna delle diverse condizioni da me sopra enumerate si patisce un senso che rasenta l'afflizione.

57. Difficoltà per fabbricare una buona cioccolata. — Si fabbrica in Spagna una buona cioccolata; ma si è stanchi di farne venire perchè i fabbricanti non vi sono egualmente abili; e una volta che la si riceva cattiva si è pure obbligati di prenderla com'è.

La cioccolata d'Italia convien poco ai Francesi: il cacao è troppo abbrustolito; e ciò rende la cioccolata amarognola e poco nutriente, essendo una parte della mandorla carbonizzata.

Divenuta popolare in Francia, molti si sono quivi provati a fabbricarne; ma pochi han conseguito la perfezione, dacchè l'operazione occorrente sia ben lungi dal non opporre difficoltà.

Prima di tutto bisogna conoscere il buon cacao e usarlo in tutta la sua purezza. Non v'è cassa di prima scelta che non abbia i suoi scarti; e un malinteso interesse non scevera le mandorle avariate. L'abbrustolimento o torrefazione del cacao è un'altra operazione scrupolosa: esige un tal tatto che rasenta la ispirazione.

Digitized by Google

Vi sono operai che han sortito codesta dote dalla natura come i poeti l'estro: essi non s'ingannano mai.

Occorre uno special talento anche per dosare lo zucchero che deve entrare nella miscela: non ha da esser fissa e pecorile, ma deve armonizzare col tanto di aroma della mandorla e col punto di torrefazione.

La triturazione e il processo di mescolanza non richiedono meno diligenza: determinano la maggiore o minor digeribilità di una cioccolata.

Altre considerazioni debbono regolare la scelta e la dose degli aromati che non può esser sempre la stessa per le cioccolate alimentari o per quelle destinate a far parte dei dolci. Deve, essa dose, variare se entri o non entri la vainiglia nella composizione. Insomma, per ottenere una cioccolata squisita è necessario di risolvere molte sottili equazioni delle quali si vantaggerà senza che le immagini colui che la gusterà.

Da qualche tempo in qua si adopera le macchine per far la cioccolata. Non crediamo che ciò giovi alla sua perfezione; ma la mano d'opera è diminuita e quindi dovrebbe esser diminuito il prezzo del prodotto. Invece, costa magari di più. Prova evidente che lo spirito commerciale non è ancora acclimatato in Francia; perocchè, per verità, la facilità procurata dalle macchine dovrebbe vantaggiare tanto il mercante quanto il consumatore.

Noi, cui la cioccolata piace dimolto, abbiamo percorso tutta la scala dei fabbricanti parigini, e abbiamo data la palma al signor Debauve fornitore del Re, via des Saints-Pères. Egli ne è veramente degno.

Nè v'è da stupirne. Il signor Debauve, farmacista egregio, perfeziona la fabbricazione della cioccolata con criteri ben fondati.

Digitized by Google

I profani, ripeto, non possono figurarsi le difficoltà che si oppongono a chi voglia conseguire la perfezione in qualsiasi ramo d'industria, e quel che abbisogni di diligenza e di tatto per comporre una cioccolata che sia dolce senza essere scipita, consistente senza esser molle, aromatica senza esser malsana, omogenea senza eccesso di fecola.

Tali le cioccolate del signor Debauve. Debbono la lor superiorità alla scelta delle sostanze, al fermo proposito che nulla di scadente èsca dalla manifattura e alla esperienza del principale che sa tutti i particolari della fabbricazione.

Ligio alle norme di una infallibile dottrina, il signor Debauve procurò di offrire ai numerosi clienti medicine gradevoli contro alcune tendenze morbose.

Così, per gl'individui anemici compose la cioccolata analeptica col salep; [1] per coloro che hanno sensibilissimo il sistema nervoso, la cioccolata antispasmodica col fior d'arancio; per gli irritabili, la cioccolata col latte di mandorle. A tutto ciò aggiungerà dicerto la cioccolata degli afflitti, ambrata e dosata opportunamente.

Ma il principal merito di costui è quello di offrirci a buon prezzo una cioccolata usuale, capace di una perfetta colazione, dolci squisiti per il pranzo, gelati saporosi ed altre ghiottonerie prelibate, pur tacendo della piacevole distrazione delle pasticche e delle cioccolatine tascabili, ravvolte o non ravvolte nelle cartine eleganti e storiate.

Conosciamo il signor Debauve nelle sue prepa-

---

[1] Analeptico del latino *analepticus,* corroborante, tonico. Il salep è una sorta di tubero o radice di pianta orientale alla cui fecula, massime i Turchi, consentono appunto una gran virtù analeptica, nutritiva.

Digitized by Google

razioni, non di vista. Sappiamo però che contribuisce efficacemente a francare la Francia dal tributo che essa pagava alla Spagna con la ormai famosa cioccolata che fornisce a Parigi e alle province. Sappiamo inoltre che gli se ne chiede dall'estero; a questo titolo e quale fondatore dell'Associazione di incoraggiamento, gli decretiamo un suffragio. E si vedrà bene che non siamo in questo di manica larga. (1)

58. Modo officiale di preparare la cioccolata. — Gli Americani preparano la lor pasta di cacao senza zucchero. Quando voglion prenderne, chiedono acqua bollente. Ciascuno raschia nella sua tazza quel tanto di cacao che desidera, ci versa l'acqua, e aggiunge a suo piacimento lo zucchero e gli aromati.

Questo metodo non è conforme ai nostri usi e ai nostri gusti. Preferiamo la cioccolata bell'e pronta.

In tale stato essa non deve essere raschiata col coltello nè pestata col pestello, perchè l'attrito a secco che ha luogo nei due casi trasforma qualche porzioncella di zucchero in amido, e toglie sapore alla bevanda.

Così, per ottenere la cioccolata in punto di esser sorbita, se ne toglie circa un'oncia e mezzo per una tazza; la si scioglie adagio adagio nell'acqua rimuginandola con una spatola di legno, la si fa bollire per un quarto d'ora perchè la soluzione prenda la giusta densità e si serve calda.

---

(1) Qualcuno penserà che tutta questa cicalata in onore del signor Debauve, al quale certamente oggi non dolgono più i denti, poteva esser soppressa. Ai tempi nostri la si stimerebbe una mera ostentazione di *réclame,* una strombazzatura a base d'interesse. Ma ai tempi in cui l'Autore scrisse non era così; si può oggi credere alla sincerità de' suoi elogi. La cioccolata del signor Debauve fa parte della storia; e noi non potevamo mutilar linea, sia per rispetto ad un'opera ormai classica come questa, sia perchè certe notizie possono giovar molto alle solite osservazioni retrospettive ed ai confronti.

Digitized by Google

— Signore, — dicevami più di cinquant'anni or sono la signora d'Arestrel, superiora del monastero della Visitazione a Belley — quando desideriate di avere una buona cioccolata, fatela preparare la vigilia in un bricco di maiolica e lasciatela lì. Il riposo della notte la concentra e le dà un vellutato che la migliora. Il buon Dio non può offendersi di questa piccola raffinatezza perocchè lui stesso è eccellenza personificata. —

SETTIMA MEDITAZIONE.

TEORIA DEL FRIGGERE E DEL FRITTO.

59. Esordio. — Splendeva un bel giorno di maggio: il sole effondeva i suoi più dolci raggi sui tetti fumidi della città dei godimenti; e nelle vie, cosa rara, non fango nè polvere.

Le diligenze gravaccione avevan cessato da un pezzetto di scuotere il lastricato; i pesanti barrocci si riposavano anch'essi; non si vedeva circolare che carrozze scoperte nelle quali le bellezze esotiche e indigene, di sotto i cappelli eleganti della stagione nuova, sogliono coi loro sguardi fulminare gli umili e carezzare i bei giovani.

Erano le tre pomeridiane, quando l'autore andò a sedersi nella poltrona delle meditazioni.

Teneva la gamba destra verticalmente puntata sull'impiantito; la sinistra distesa obliquamente, le reni comodamente appoggiate e le mani abbandonate sulle due teste di leone che compiono i bracciuoli del mobile venerando.

La fronte alta rivelava l'amore degli studi severi, e la bocca il gusto delle distrazioni piacevoli. L'a-

Digitized by Google

spetto suo di raccoglimento e la sua positura avrebbero fatto pensare a chiunque gli fosse stato dinanzi: Ecco un savio classico.

Tale, l'autore fece chiamare il suo cuciniere principale. Immantinente il servo si presentò, pronto ad accogliere suggerimenti, insegnamenti e comandi.

60. Allocuzione. — Mastro La Planche — disse l'autore con quell'accento grave che penetra nell'intimo dei cuori — quanti seggono alla mia mensa vi proclamano un minestrista di prima classe: bonissima cosa, perchè la minestra è il primo conforto dello stomaco depresso; ma vedo con amarezza che non siete per ora che un friggitore manchevole.

Vi udii gemere, ieri, su quella sogliola trionfale che ci serviste, pallida, mollicona, e decolorata; un commensale vi scagliò uno sguardo di disapprovazione; un altro volse ad occidente il suo naso gnomonico; un altro deplorò l'accidente come si deplora una calamità pubblica.

Tale disgrazia vi accadde perchè solete trascurare una teoria di cui disconoscete l'importanza. Voi siete un tantino testardo, ed io mi arrabatto ad inculcarvi questo: i fenomeni che avvengono nel vostro laboratorio sono la conseguenza di leggi naturali; alcune operazioni da voi compiute negligentemente, o soltanto perchè le avete viste fare ad altri, derivano dalle astratte affermazioni della scienza.

Porgetemi dunque l'orecchio, ed istruitevi affinchè non abbiate più da arrossire del fatto vostro.

61. Chimica. — I liquidi che esponete all'azione del fuoco non possono assorbire il calorico in egual quantità. La natura li ha inegualmente disposti in ciò. È questa una teoria della quale essa si è riserbato il segreto. Noi la chiamiamo capacità di calorico.

Digitized by Google

Così, potreste benissimo intingere il dito nell'alcool bollente; lo ritirereste presto dall'acquavite; più presto ancora dall'acqua pura; ed una simile immersione nell'olio bollente vi costerebbe una ustione dolorosa, perchè l'olio può scaldarsi tre volte più dell'acqua.

In conseguenza di questo principio, i liquidi caldi reagiscono in diverso modo sui corpi saporosi che vi son sommersi. Quelli trattati con l'acqua ammorbidiscono, si dissolvono e si riducono in lesso: se ne forma il brodo o l'estratto. Quelli, invece, trattati con l'olio, si condensano, si colorano di un bruno più o meno intenso, e finiscono col carbonizzarsi.

Nel caso primo, l'acqua discioglie e sottrae i sughi interiori degli alimenti sommèrsivi: nel secondo, cotesti sughi permangono, dacchè l'olio non abbia virtù di discioglierli; e se esse sostanze si disseccano, ciò dipende da che il calore fa evaporare le parti umide.

I due processi sono distinti da due nomi diversi: si dice *friggere* l'azione di far bollire nell'olio e nel grasso le sostanze destinate ad esser mangiate. Mi par d'aver già detto che in argomento culinario, *olio, grasso* o *strutto* han su per giù lo stesso significato, essendo il grasso un olio densificato e l'olio un grasso liquido.

62. Pratica. — Le pietanze fritte sono bene accolte nelle mense; vi determinano una piacevole varietà: grate alla vista, conservano il sapore originale e alcune di esse, come le cotolette di agnello, si lasciano prendere elegantemente con le dita, dando un gesto carino alle donne.

Il fritto porge modo al cuoco di camuffare l'avanzo della vigilia, e soccorre pei casi impreveduti,

Digitized by Google

giacchè ci vuol tanto tempo a friggere un pesce di quattro libbre quanto a cuocere un uovo.

Il pregio di un buon fritto consiste principalmente nel suo colore aureo. L'invasione dell'olio bollente carbonizza e rosola nell'atto della immersione, la superficie del corpo gettato nella padella. In virtù di questa reazione si forma una specie d'involucro intorno all'oggetto. Esso impedisce il grasso di penetrarlo e concentra i sughi i quali subiscono così una cottura interiore che consente all'alimento il maggior sapore possibile.

Affinchè la detta reazione abbia luogo e sia repentina, è d'uopo che l'olio bollente raggiunga il massimo del calore; cioè che sia stato a lungo ad un fuoco ben nutrito.

Si conosce col seguente modo se l'olio è caldo abbastanza. Tagliate un quadrettino di pane e immergetelo nella padella per cinque o sei secondi; se ne lo estraete sodo e ben colorato gettate subito il vostro fritto; diversamente, seguitate a scaldare e ripetete la prova.

Compiuta la reazione, moderate il fuoco, affinchè la cottura interiore non sia troppo precipitosa, e i sughi rinchiusi cocendo più a lungo subiscano quella trasformazione che ne afferma il sapore.

Avrete osservato che la superficie delle sostanze ben fritte non discioglie più nè il sale nè lo zucchero, che occorrono nondimeno alle diverse lor nature. Così procurerete di polverizzare codesti condimenti perchè essi vi aderiscano. È opportuno insomma, di fiorir di sale o zucchero impalpabile il fritto.

Non vi parlo poi della purezza dell'olio di oliva e dei grassi. I ricettari di cui ho fornito la vostra libreria vi daran norme bastevoli in proposito.

Digitized by Google

Soltanto procurate se vi giunga qualcuna di quelle trote che non oltrepassano il quarto di libbra, provenienti dai freschi torrenti che scorrono ben lungi dalla città; procurate, dico, di friggerle nel più fino e perfetto olio di oliva. Pietanza semplice, ma che dovutamente fiorita di sale e ravvivata dal limone è degna di essere offerta a un'eminenza. (1)

Trattate egualmente l'eperlano (2) di cui i seguaci fan tanto caso. L'eperlano è il beccafico dell'acqua: stessa piccolezza, stesso profumo, stessa superiorità.

Queste due prescrizioni sono fondate sulla natura delle cose. L'esperienza ha dimostrato che non si ha da adoprare olio d'oliva altro che per le operazioni brevi o che non esigono un altissimo grado di calore, perchè l'ebullizione prolungata sviluppa un gusto empireumatico sgradevole derivante da qualche particella di parenchima (3) che non è agevole di estrarre e che si carbonizza.

Nondimeno, toccò a voi per il primo la gloria di offrire all'universo attonito un immenso rombo fritto! Fu giorno di festa fra gli eletti.

---

(1) Il signor Aulissin, culto avvocato napoletano e abile dilettante violoncellista, pranzava un giorno in casa mia, e mangiando qualche cosa di suo gusto mi disse: — Questo è un vero boccone da cardinale. — Perchè — obiettai — non vi esprimete con la nostra frase *boccone da re?* — Signore, — replicò l'ospite — noi altri italiani non crediamo che i monarchi possano esser ghiotti perchè i lor pasti son troppo brevi e troppo distratti dalla solennità officiale. Ma i cardinali.... — e fece un gesto suo proprio che significava: Quelli là, invece!... *(Nota dell'Autore.)*

(2) L'eperlano è pesce minuto, striato, di carne delicatissima e singolarmente fragrante. Sta intorno alle foci dei grandi fiumi: ma nei nostri littorali d'Italia non è comune e poco si conosce da noi. Un italiano avrebbe dato al suo cuoco un simile avvertimento per la triglia o per la sogliola.

(3) Parenchima è quel tessuto leggerissimo, poroso, che ravvolge gli steli, le foglie, le frutta, le carni, i visceri, etc.

Digitized by Google

Andate, — conclusi — proseguite ad aver cura di tutto ciò che fate; e non dimenticate che dal momento che i convitati han posto piede in casa mia, incombe su noi la responsabilità del loro benessere. —

OTTAVA MEDITAZIONE.

DELLA SETE.

63. Definizione generale. — La sete è l'intimo sentimento del bisogno di bere. Un calore di circa 40 gradi fa evaporare indefessamente i varî fluidi alimentati dalla nostra circolazione. Cotesta perdita produrrebbe un prosciugamento funesto, se essi non fossero rinnovati e riprovvisti. Ecco il bisogno che fa provare la sete.

Crediamo che la sede della sete sia in tutto il sistema di digestione. Quando si ha sete (e noi cacciatori l'abbiamo spesso provata) si sente distintamente che tutte le parti aspiranti della bocca, della gola e dello stomaco sono alterate e prosciugate; e se talora si attutisce la sete accostando il liquido altrove che in coteste parti, per esempio col bagno, ciò dipende dal fatto che appena introdotto nella circolazione esso passa rapidamente verso la sede del bisogno e vi agisce come rimedio.

64. Diverse nature della sete. — Ben considerando un tal bisogno, si può dedurre tre diverse nature o indoli: la sete latente; la sete effimera o larvata; la sete perdurante.

La sete latente o comune è quell'equilibrio insensibile che si ristabilisce fra l'evaporazione traspiratoria e la necessità di ripararvi: quella che senza cagionarci un vero e proprio malessere, ci invita a

Digitized by Google

bere durante il pasto e fa che noi possiamo bere a ogni momento del giorno. Questa sete è, per così dire, inseparabile dalla nostra natura e ci segue dovunque.

La sete larvata, propria della specie umana, proviene dall'istinto innato che ci stimola a cercar nelle bibite una forza che la natura non ha posta in noi e che la fermentazione vi produce. Essa costituisce un godimento artificiale meglio che la sodisfazione di un bisogno reale. Una tal sete è per verità inestinguibile dacchè le bibite che si sorbisce per estinguerla hanno la singolare prerogativa di riaccenderla. Finisce col diventare abituale e dà origine alla falange dei briachi di ogni paese, e non cessa che per mancanza del liquido o quando il bevitore è soprafatto e posto fuor di combattimento.

Allorchè, invece, si sodisfa la sete con l'acqua pura che pare esserne il rimedio naturale, non si beve mai un sorso più del bisognevole.

La sete perdurante è la sete latente la quale aumenta per l'impossibilità di sodisfarla. È accompagnata dall'arsura della lingua, dall'asciuttura del palato, e da un intenso calore di tutto il corpo.

Il sentimento della sete è così imperioso che la parola, in quasi tutte le lingue, è sinonimo di una eccessiva bramosia e di un desiderio indomabile. Così si ha sete dell'oro, delle ricchezze, del potere, della vendetta, etc. Espressioni derivate e comprovate dall'effetto della voce *sete,* per una volta che un individuo l'abbia provata nella vita. (1)

L'appetito non spinto sino alla fame, è accompagnato da una piacevole sensazione. La sete non ha

(1) Con più logica di traslato la ingordigia dell'oro è chiamata *fame* dal poeta latino, l'*auri sacra fames,* fame esecrata dell'oro.

Digitized by Google

crepuscolo; e tosto che si fa sentire v'è malessere ed ansietà; e questa ansietà è dolorosa quando non v'è speranza di dissetarsi.

Per un'equa legge di compenso, l'azione del bere può, a seconda delle circostanze, procurare godimenti squisiti. Quando si sodisfa una sete ardentissima, o quando a una sete moderata si porge una bibita deliziosa, tutto l'apparecchio papillare va in sollucchero dalla punta della lingua fin nelle profondezze dello stomaco.

È più facile morir di sete che di fame. Vi sono esempi d'uomini che con sola acqua si sono sostenuti per otto giorni senza mangiare, [1] mentre coloro cui manca ogni sorta di bibita non passano il quinto.

La ragione di questo diversivo proviene da ciò che questi ultimi muoiono di sfinimento e di debolezza, mentre gli altri sono presi da febbre che li brucia e va sempre intensificandosi.

Nè si resiste sempre tutt'al più cinque giorni alla sete. Nel 1787 una delle cento guardie di Luigi XVI morì per essere rimasta ventiquattr'ore senza bere.

Era costui all'osteria con qualcuno de' suoi compagni. Mentre porgeva il suo bicchiere, uno di essi lo biasimò di bere più spesso che gli altri e di non potere astenersene per poco che fosse.

Per la qual cosa egli scommise di star ventiquattr'ore senza bere. Fu accettata la scommessa che era di dieci bottiglie di vino da votarsi in combriccola.

Da quell'istante il soldato non bevve più, tutto-

---

[1] Era lontano il tempo dei digiunatori di professione; il famoso Succi, di là da venire; i suoi quaranta giorni di digiuno non rotto che da qualche sorso d'acqua, sarebbero oggi una bella prova dell'affermazione dell'Autore.

Digitized by Google

chè rimanesse a guardar gli altri che bevevano per più di due ore.

La notte trascorse come si può immaginare: ma all'alba il non poter tracannare il suo solito e bravo bicchierino d'acquavite gli parve duro.

Tutta la mattina si sentì inquieto ed agitato. Andava e veniva, sedeva senza ragione, e pareva che non sapesse che cosa fare.

Al tocco si coricò, in apparenza più tranquillo; ma soffriva, stava male veramente.

Invano gli altri gli suggerivano di bere: pretendeva di star così fino alla sera. Voleva vincer la scommessa: l'orgoglio militare gl'impediva di cedere allo spasimo.

Resistè così fino alle sette. Ma alle sette e mezzo si sentì male a buono, ed entrò in agonia senza riuscire a ingerire il bicchiere di vino che gli si porgeva.

Fui informato di tutti questi particolari la sera stessa dal signor Schneider, piffero egregio della compagnia delle guardie, in casa del quale abitavo a Versailles.

65. Cause della sete. — Diverse cause congiunte o separate possono contribuire ad aumentar la sete. Toccheremo di alcune fra le più influenti nella vita comune.

Il calore aumenta la sete. Da ciò l'inclinazione che sempre ebbero gli uomini di stabilirsi sulle sponde dei fiumi. (1)

I lavori materiali aumentan la sete. Infatti coloro che si servono di operai non tralasciano di con-

---

(1) È qui anche opportuno di notare come la prima costruzione dell'uomo sia stata quella del pozzo e come le prime tribù si formassero intorno ad un pozzo comune. (Vedi la *Bibbia*).

Digitized by Google

fortarli con bevande: d'onde il proverbio che il vino dato a loro è il meglio venduto.

Il ballo aumenta la sete: per che durante le veglie prolungate delle feste di ballo si suol ministrare bibite corroboranti e rinfrescanti.

La declamazione aumenta la sete. Ed ecco il bicchier d'acqua che tutti i conferenzieri sorbiscono con tanta grazia, e che troverà pure un posto sul pulpito dei predicatori. [1]

I godimenti genesici aumentan la sete. Prove ne sieno le descrizioni poetiche di Cipro, di Amatunta, di Gnido e di altri luoghi abitati da Venere, dove non difettan mai ombrie fresche bagnate da ruscelli fluenti e mormoranti.

Il canto aumenta la sete. I cantanti hanno fama, infatti, di strenui bevitori. Tuttavia, cantante io pure, protesto contro cotesta affermazione che non è che un pregiudizio. I cantanti che convengono alle nostre veglie bevono con accortezza e discrezione. Senonchè, ciò che pèrdono da un lato riconquistano da un altro. Se non beoni, sono ghiottoni emeriti. Si afferma che in un circolo di musica universale, la celebrazione della festa di santa Cecilia ha durato a volte più di ventiquattro ore.

66. Esempio. — L'azione perfrigerante di una corrente d'aria è attivissima causa di sete. Mi figuro che la seguente osservazione interesserà i lettori e segnatamente i cacciatori.

---

[1] Il canonico Délestra, predicatore piacevolissimo, non mancava mai di trangugiarsi un candito in ogni intervallo che egli concedeva agli uditori perchè tossissero e si soffiassero il naso. *(Nota dell'Autore.)* Non so se il sacramentale bicchier d'acqua abbia trovato posto sui pulpiti: certo, contro il prosciugamento di gola di chi predichi gioverebbe meglio del candito del canonico Délestra; ma l'Autore lo vedrebbe oggi terribilmente moltiplicato sul banco dei cosiddetti conferenzieri, innumerevoli.

Digitized by Google

È noto che le quaglie preferiscono le alte montagne dove la lor cova è più sicura perchè lassù le messi ritardano assai.

Quando si miete la segale, esse passano negli orzi e nelle avene; e quando si falcia queste, riparano dove la maturità è meno avanzata.

È allora il momento della lor caccia, perchè le quaglie che un mese prima erano sparse su una vasta superficie si trovano raccolte in più limitato spazio, e volgendo la stagione al termine esse son grosse e grasse a dovere.

A cagion di ciò, mi trovavo un giorno con alcuni amici su una montagna del cantone del Pian di Olona. Eravamo sul punto di cominciar la caccia per una splendida mattinata di settembre sotto l'influsso di un sole cocente che gl'indigeni non avvertono.

Mentre che facevamo colazione, si alzò un vento di tramontana violentissimo che ci contrariò assai. Ma non per questo non ci mettemmo in cammino.

Cacciavamo appena da un quarto d'ora, quando il più deboluccio della compagnia manifestò una gran sete. L'avremmo tutti beffato di ciò, se per verità ciascuno di noi non avesse provato lo stesso stimolo!

Bevemmo tutti, dacchè il ciuco cantiniere ci seguisse: ma il sollievo fu breve. La sete ritornò così intensa, che alcuni si credettero malati ed altri vicini ad esserlo: si trattava pertanto di andarsene nonostante le dieci leghe percorse per giungere sul luogo.

Avevo avuto il tempo di raccogliere le mie idee e di scoprire la ragione di quella sete straordinaria. Radunati i compagni, li informai come noi fossimo sotto l'azione di quattro cause che concorrevano ad assetarci: la notevole diminuzione della colonna d'aria (pressione atmosferica) che gravitava sul nostro

Digitized by Google

corpo, la quale faceva più rapida la circolazione; l'ardore del sole che ci riscaldava direttamente; il moto del cammino che accelerava la respirazione; e più d'ogni altra cosa, la furia del vento che investendoci a buono portava via il prodotto della traspirazione, cioè il fluido a misura che emanava, prosciugando la pelle.

Aggiunsi che in fin dei conti non v'era nulla da temere; che il nemico era conosciuto: bisognava combatterlo. E fu stabilito che beveremmo ogni mezz'ora.

La precauzione fu nondimeno insufficiente. La sete non si lasciava domare: nè l'acqua pura, nè il vino, nè l'acquavite, nè l'acqua mista all'uno o all'altra giovavano. Avevamo sete perfino bevendo; non ci sentimmo mai bene per tutto il giorno.

Nondimeno la giornata finì come qualsiasi altra. Il padrone del fondo, il Latour, ci ospitò: noi aggiungemmo le nostre provviste alle sue.

Pranzammo a maraviglia. Poi andammo a sommergerci nel fieno dove godemmo di un sonno delizioso.

Il domani la mia teoria fu confermata dal fatto.

Il vento era cessato durante la notte e tuttochè il sole splendesse come la vigilia e scottasse magari di più, cacciammo gran parte del giorno senza soffrirne una sete straordinaria.

Senonchè per quanto ben provveduta in partenza, la nostra cantina per le sottrazioni del giorno innanzi fu presto esausta: un cumulo di corpi senza anima. Dovemmo ricorrere alle osterie.

Per forza; ma non senza lo scontento di tutti, nè senza ch'io scagliassi una diatriba contro il vento prosciugatore tosto che mi trovai dinanzi un piatto squisito degno della mensa di un re: un piatto di

Digitized by Google

spinaci condito col grasso di quaglie che dovemmo forzatamente innaffiare con un mediocre vinetto inferiore a quello di Surêne. [1]

NONA MEDITAZIONE.

BEVANDE.

67. Bevande. — S'intende per bevanda ogni liquido che noi commischiamo agli alimenti.

L'acqua è la bibita più naturale. Esiste dovunque esistono animali, sostituisce il latte per gli adulti e ci è necessaria come l'aria.

68. Acqua. — L'acqua è la sola bevanda che veramente disseti: per questo non la si può bere che in piccola dose. La più parte degli altri liquidi che l'uomo beve non sono che palliativi. Se egli si fosse limitato all'acqua, non si sarebbe detto di lui che l'una delle sue prerogative è quella di bere senza sete.

69. Effetto subitaneo delle bevande. — Le bevande sono assorbite nell'economia animale con la massima facilità: la loro efficacia è immediata e il sollievo che se ne risente è per così dire istantaneo. Porgete ad un uomo stanco gli alimenti più sostanziosi, egli mangerà a stento, senza sodisfazione. Dategli un bicchier di vino o d'acquavite: subito sentirà riaversi; lo vedrete rinascere.

Posso corroborare questa teoria con un fatto sin-

[1] Surêne è grazioso paesello a due leghe da Parigi, rinomato per i suoi pessimi vini. Si dice proverbialmente che per bere un bicchier di vino di Surêne è necessario di essere in tre: il bevitore, e due accoliti per sostenerlo e confortarlo in caso di spiacevoli conseguenze. Altrettanto si dice del vino di Périeux: ma tutto ciò non impedisce che cotesti vini sien bevuti. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

golare riferitomi da un nipote, il colonnello Guigard, poco narratore di natura, ma molto sincero.

Comandava un distaccamento reduce dall'assedio di Giaffa, (1) e gli mancavano pochi chilometri a un luogo di tappa nel quale doveva trovarsi dell'acqua, quando si cominciò a vedere sul cammino i cadaveri di alcuni soldati che lo avevan preceduto di un giorno di marcia, morti di caldo.

Fra le vittime di quel clima ardente era un carabiniere conosciuto da parecchi del distaccamento.

Doveva esser morto da più di ventiquattr'ore, e il sole che lo investì per tutto il giorno gli aveva fatto il viso nero come un corvo.

Qualche camerata gli si fece sopra, sia per vederlo un'ultima volta, sia per ereditarne qualche cosa se ci fosse stata, e stupirono accertandosi che le sue membra non erano irrigidite e che perdurava un certo calore ne' paraggi del cuore.

— Dategli una goccia di *sacré-chien* (2) — gridò il comandante del distaccamento — scommetto che se non è molto lontano nel mondo di là, ritornerà per gustarne ancora. —

Infatti alla prima cucchiaiata di spirito, il morto riaprì gli occhi. Si tumultuò: gli se ne stropicciò le tempie, gliene fu fatto ingoiar dell'altro. Dopo un quarto d'ora potè alla meglio reggersi sopra un asino.

Lo si condusse così fino alla fonte; lo si curò durante la notte; mangiò qualche dattero. Il domani rimesso su un asino, arrivò a Cairo con gli altri.

70. Bevande forti. — È curioso quella sorta di istinto universale e imperioso che ci spinge alle bevande forti.

---

(1) Campagna napoleonica d'Egitto.
(2) Acquavite fortissima.

Digitized by Google

Il vino, la più piacevole delle bevande, sia che la si debba a Noè che primo piantò la vigna, sia che la si debba a Bacco che primo spremette il mosto dall'uva, risale all'infanzia del mondo; e la birra attribuita a Osiride ha l'origine anche più antica, cioè in tempi nè i quali ognicosa è caligine.

Tutti gli uomini, perfino quelli che si è convenuto di chiamare selvaggi, furono sempre così dominati da questa cupidità delle bevande forti, che riuscirono sempre a procacciarsene qualunque fossero i limiti della loro civiltà.

Fecero inacidire il latte dei loro animali domestici; estrassero il sugo dei frutti diversi, delle diverse radici dove sospettavano elementi di fermentazione. Dappertutto dove esistettero uomini costituiti in associazione civile, furono trovati i liquori forti che solevano usare nei loro banchetti, nei sacrifici, nei matrimoni, nei funerali; insomma, in tutto ciò che aveva aspetto di festa o di solennità.

Si è bevuto e cantato il vino da secoli prima di sospettare che se ne potesse isolare la parte spiritosa che ne è l'anima. Gli Arabi c'insegnarono l'arte della distillazione da loro inventata per estrarre il profumo dei fiori, segnatamente della rosa tanto celebrata nei loro scritti: si pervenne allora a scoprire nel vino la causa di quella singolare e saporosa eccitazione che infonde nel bevitore, e di esperimento in esperimento si ottenne l'alcool, lo spirito di vino, l'acquavite.

L'alcool è il monarca dei liquidi: eleva al massimo grado l'esaltazione del palato. Le sue diverse preparazioni hanno aperto nuove sorgenti di godimenti (i liquori); egli presta a certi medicinali una energia che non avrebbero senza questo veicolo (ro-

Digitized by Google

solii). È perfino diventato nelle nostre mani un'arme formidabile, perchè le nazioni del nuovo mondo sono state domate e distrutte tanto dall'acquavite quanto dalle armi a fuoco.

Il processo distillatorio che ci ha condotti alla scoperta dell'alcool ci ha pure spinto ad altri importanti resultamenti. Prefiggendosi esso di mettere a nudo le parti che costituiscono un corpo e lo distinguono dagli altri, ha servito di norma a coloro che ci fecero conoscere sostanze nuove dandosi a ricerche relative, come la morfina, la china, la stricnina e simili. (1)

Comunque, questa sete di una sorta di liquido che la natura aveva adombrato di veli, questa cupidità, straordinaria che stimola tutte le razze d'uomini, sotto tutti i climi, sotto tutte le temperature, merita di fissar l'attenzione dell'osservatore filosofo.

Io pure ci ho pensato come tanti altri ci avevan pensato. E mi sorride l'idea di classare la cupidigia dei liquori fermentati, ignota agli animali, accanto all'inquietudine dell'avvenire egualmente sconosciuta ad essi; e di stimare l'una e l'altra due distinti privilegi della ultima rivoluzione sublunare.

DECIMA MEDITAZIONE.

EPISODI INTORNO LA FINE DEL MONDO.

71. Episodi intorno alla fine del mondo. — Dissi l'ultima rivoluzione sublunare, e questa idea così significata mi ha trasportato lontano lontano.

(1) Si ricordi che al tempo del Brillat Savarin non erano anche scoperti gli èteri.

Digitized by Google

Monumenti inconfutabili ci dimostrano che il nostro globo andò soggetto a diversi cambiamenti assoluti, che si potrebbe definire altrettante *fini del mondo;* e non so quale istinto mi avverta che bene altre rivoluzioni succederanno.

Già, spesse volte si è creduto che queste rivoluzioni fossero imminenti; e vivono molte persone che la cometa acquosa preannunziata dal buon Girolamo Lalande [1] mandò tempo fa a confessarsi.

Dopo quanto fu detto su tale fatto, tutti son disposti a circonfondere una simile catastrofe di vendette, di angeli sterminatori, di trombe ed altri accessori non meno terribili.

Ahimè! Non occorre mica tanto fracasso per distruggerci. Non costiamo tanta teatralità. E se la volontà del Signore è tale, egli può cambiare a suo talento la superficie del globo senza molti preamboli.

Supponiamo, per esempio, che uno di questi astri erranti di cui niuno conosce nè la via nè la missione [2] e la cui apparizione fu sempre congiunta a un terrore tradizionale; supponiamo, dico, che una cometa rasenti così da vicino il sole da caricarsi d'un calorico eccessivo e tanto si avvicini poi alla terra da cagionarvi una generale temperatura di 75 gradi: calore doppio della cometa del 1811.

Al termine di questa stagione funerale, tutto quanto vive e vegeta sarà perito. La terra tacerà fintanto che nuove circostanze non concorrano a sviluppare

---

[1] Girolamo Lalande fu un astronomo del settecento. Determinò la distanza del sole dalla terra. Presagì esattamente il passaggio di astri in dati paesi, l'apparizione di comete, etc. Ma la smania della notorietà lo fece sconfinare a volte nel ciarlatanismo. Fu uomo di costumi bizzarri; ostentò l'ateismo e si dice che si cibasse di ragni e d'insetti.

[2] Si tenga presente ancora il tempo nel quale l'Autore scrive.

Digitized by Google

altri germi; e ciò nonostante, la cagione di questo disastro si sarà perduta negli ampi spazi dell'aria e si sarà avvicinata a noi appena di qualche milione di leghe.

Quest'avvenimento possibile quanto un altro parve sempre un bell'argomento di fantasticherie, e non ho esitato a fissarmici.

È cosa curiosa quella di seguire con lo spirito questo calore ascendente, presagirne gli effetti, lo sviluppo, l'azione, e di domandarsi:

Quid, durante il primo giorno, durante il secondo, e via via fino all'ultimo?

Quid, inquanto all'aria, alla terra, all'acqua, alla formazione e combinazione e detonazione dei fluidi?

Quid, inquanto agli uomini considerati nelle loro relazioni di età, di sesso, nella loro forza e nella loro debolezza?

Quid, in fatto di subordinazione alle leggi, di sottomissione alle autorità, di rispetto alle persone e alla proprietà?

Quid, sui mezzi possibili e sui tentativi pratici per sfuggire al pericolo?

Quid, sui vincoli d'amore, di amicizia, di parentela; sull'egoismo e la devozione?

Quid, sui sentimenti religiosi, la fede, la rassegnazione, la speranza, etc.?

La storia potrà produrre qualche data sugl'influssi morali; dacchè già parecchie volte la fin del mondo sia stata predetta magari a scadenza determinata.

In verità, m'incresce di non poter informare i lettori del come io abbia ordinato tutto ciò nella mia saviezza; ma non voglio toglier loro il piacere di occuparsene essi medesimi. Potranno così divagare qual-

Digitized by Google

che insonnia delle lor notti e occupare le sieste del dopo pranzo.

Un grave pericolo dissipa tutti gli altri pericoli minori. Si vide, allorchè la febbre gialla nel 1792 inferì a Filadelfia, mariti che misero fuor di casa le mogli, figli abbandonare il padre, e altri simili fenomeni in gran numero.

Quod a nobis Deus avertat! (1)

UNDICESIMA MEDITAZIONE.

DELLA GHIOTTORNIA.

72. Della ghiottornia. — Ho dato un'occhiata nei dizionari al vocabolo ghiottornia, e ciò che vi ho letto non mi ha sodisfatto. Si fa sempre confusione fra la ghiottoneria propriamente detta, la ghiottornia e la voracità: d'onde ho concluso che i lessicografi, tuttochè emeriti, non sono di quei piacevoli eruditi che assaporano garbatamente un'ala di pernice per poi innaffiarla, il mignolo eretto, con un bicchiere di vino di Laffitte o delle vigne del Vougeot.

Hanno trascurato, completamente trascurato, la ghiottornia sociale che associa l'eleganza ellenica, il lusso romano e la delicatezza francese; che dispone sagacemente e giudica profondamente: dote preziosa che rasenta la virtù e che per lo meno è la certa scaturigine dei nostri godimenti più puri.

73. Definizione. — Definiamo dunque e intendiamoci bene.

La ghiottornia è una preferenza passionata, ra-

(1) Che Dio ce ne scampi e liberi!

Digitized by Google

gionata e consueta per le sostanze che sono grate al palato. (1)

La ghiottornia è nemica degli eccessi: chiunque prenda indigestione o si ubriachi non può essere un buongustaio.

La ghiottornia comprende anche la leccornia che è la stessa preferenza volta alle vivande leggiere e delicate, non voluminose; alle conserve, ai dolciumi, etc. È una sfumatura in favore delle donne e degli uomini che somigliano ad esse.

Sotto qualsiasi aspetto si consideri, la ghiottornia non merita che elogi e incoraggiamenti.

Fisicamente, è il resultato e la prova della sanità degli organi destinati alla nutrizione.

Moralmente, è una rassegnazione implicita ai comandamenti del Creatore il quale imponendoci di mangiare per vivere, ci invita mediante l'appetito, ci sostiene col gusto, ci benefica col godimento.

74. Vantaggi della ghiottornia. — Sotto l'aspetto della economia politica, la ghiottornia è vincolo che congiunge i popoli mediante lo scambio reciproco delle cose alimentari.

---

(1) Alla lingua italiana più che alla lingua francese manca il vocabolo astratto corrispondente a *friandise* e a *gourmandise* nel senso buono, come appunto la intende il Brillat Savarin. Anche l'aggettivo *gourmet* non ha interpretazione. Il sostantivo *friandise* può volgere in *leccornia* o *leccume* ma non è bello nè calza. Ho adoperato il vocabolo *ghiottornia* valendomi della piccola differenza che qualche vocabolarista nota fra ghiottoneria e ghiottornia. Infatti la ghiottoneria è ben lungi da esser considerata una virtù, se al vocabolo *ghiotto* voi leggete subito: Colui che ha il vizio della gola, goloso, avido, etc. Qualcuno ha, per intender del *gourmet*, composto il *ghiotto fino;* ma è una miseria. Taccio poi di alcuni celebri vocabolari che ci danno il *leccardo.* Tante questioni oziose e piccine furono suscitate per cavillare altre diversità di sfumature nella espressione di certi vocaboli e non si pensò mai, in tempi ne' quali la tavola fu assunta ad ara e la cucina a culto, a questa lacuna. E sì che il povero Pietro Fanfani era un *gourmand,* un *gourmet,* un *friand* di prima forza, e a' molti illustri filologhi nostri piacque il mangiar bene e il bever meglio.

Digitized by Google

Mercè sua, i vini, gli spiriti, gli zuccheri, le spezie, i salumi, le provviste di ogni sorta e perfino le uova e i poponi viaggiano da un polo all'altro.

Essa imparte un prezzo rispettivamente adeguato alle cose mediocri, buone ed eccellenti, sia che queste doti provengano dall'arte o dalla natura.

Essa conforta la speranza e stimola l'emulazione della moltitudine dei cacciatori, dei pescatori, degli orticultori e di altri che riempiono le dispense più sontuose dei frutti del loro lavoro e delle loro scoperte.

Essa, finalmente, compone la innumerevole e industriosa falange di cuochi, pasticcieri, confettieri ed altri simili lavoratori, i quali alla lor volta adoprano altri operai, e sono la sorgente di una circolazione di danaro incalcolabile.

E notisi che l'industria fondata sulla ghiottornia è tanto più vantaggiosa quanto ella è imperniata da un lato sulle ricchezze maggiori, e dall'altro su bisogni che ogni giorno ineluttabilmente rinascono.

Al punto in cui l'affinamento del confortabile è giunto, sarebbe un paradosso l'immaginare un popolo che vivesse di pane e di legumi. Una simile nazione, se pure esistesse, sarebbe così soggiogata dagli eserciti carnivori, come gli Indiani, successivamente predati da quanti vollero attaccarli; oppure sarebbe convertita dalle cucine dei limitrofi, come un tempo i Beoti che diventarono ghiotti dopo la battaglia di Leutra. (1)

75. SEGUITO. — La ghiottornia procura dimolto vantaggio al fisco: alimenta i dazi, le dogane, le impóste dirette. Tutto ciò che consumiamo è sottoposto

(1) Nella quale Epaminonda sconfisse gli Spartani.

Digitized by Google

a tassa; perciò non v'è erario pubblico del quale i ghiotti non sieno il più gagliardo efficente.

Diremo noi di quello sciame di preparatori che da secoli e secoli esce annualmente dalla Francia per trar profitto dalle ghiottornie esotiche? La maggior parte di essi riescono, e obbedienti a quell'istinto che non si spenge mai nel cuor dei Francesi, rimpatriano più tardi coi frutti dei loro risparmi. Questa importazione di denaro è più considerevole di quanto si creda, e costoro avranno al pari degli altri un albero genealogico.

Ma se i popoli fossero riconoscenti, chi con maggior ragione dei Francesi avrebbe dovuto inalzar templi ed altari alla ghiottornia?

76. Potenza della ghiottornia. — Nel 1815, il trattato di novembre [1] impose alla Francia di pagare agli Alleati settecentocinquanta milioni in tre anni. A questa imposizione si aggiunse l'altra di far fronte ai particolari reclami dei diversi paesi di cui i sovrani riuniti avevan stabilito le indennità ascendenti a più di trecento milioni.

Finalmente bisogna aggiungere a tutto ciò le requisizioni di ogni sorta operate dai generali nemici che ne caricavano interi carri facendoli svignare verso le frontiere e che l'erario dovè più tardi pagare. Totale, più di millecinquecento milioni.

Si poteva e si doveva temere che di sì considerevoli pagamenti i quali erano esatti giorno per giorno in contanti, dovessero condurre inevitabilmente a uno sbilancio nel tesoro, al ribasso di tutti i valori nominali, e in conclusione a tutte le catastrofi

---

[1] Dopo la caduta di Napoleone.

Digitized by Google

che minacciano un paese impoverito senza mezzi di riaversi. (1)

— Ahimè! — diceva la gente dabbene vedendo passare il fatale carrettone che andava ad attingere nella via Vivienne — ahimè! ecco il nostro danaro che emigra in massa. L'anno prossimo dovremo inginocchiarci dinanzi ad uno scudo. Cadremo nella condizione deplorevole d'un uomo rovinato. Tutte le imprese falliranno; qualsiasi imprestito sarà impossibile. L'etisia, il marasma, la morte civile saranno l'ultime conseguenze. —

I fatti smentirono questi presagi terribili con gran maraviglia di quanti si occupano di finanze; i pagamenti si compirono con facilità, il credito aumentò, si ricorse con impeto agl'imprestiti, e durante il tempo di questa *superpurga,* (2) il corso del cambio, misura infallibile della circolazione monetaria, ci fu favorevole: cioè, si ebbe la prova aritmetica che in Francia entrava più denaro di quanto non ne uscisse.

Qual'è la provvidenza che venne in nostro aiuto? Quale la divinità che operò questo miracolo? La ghiottornia. (3)

Allorchè i Brettoni, i Germani, i Teutoni, i Cim-

---

(1) Il Brillat Savarin non poteva prevedere che mezzo secolo dopo, tutto quello che egli dice così giustamente si sarebbe ripetuto con maggior intensità di avvenimenti e di cifre, quando la Francia dovè pagare alla Germania la bagatella di cinque miliardi. Dalla qual batosta e dalle conseguenze della fatal guerra del 1871 compresa la tragedia della Comune, ella è pure riassorta, non si può negarlo, maravigliosamente, confermando la patriottica fede del nostro Autore.

(2) L'Autore ci ha avvertito fin da principio che egli non si pèrita, quando un vocabolo manchi alla sua idea, di comporselo o di coniarlo. Egli mette, è vero, qualche volta l'interprete in forse, ma non si può negargli di evidenti significazioni. Con questa *superpurgation* egli precorre di un secolo la teoria del superuomo e del super....ognicosa.

(3) Noto, con tutto il rispetto per la ghiottornia, che il Brillat tace dell'altra divinità soccorritrice e altrettanto miracolosa. Voglio dire della moda.

Digitized by Google

merii e gli Sciti irruppero in Francia, vi recarono una titanica voracità e stomachi di una capacità straordinaria.

Non si contentarono del trattamento officiale ministrato loro da una ospitalità forzosa: aspirarono a godimenti più fini; ben presto la città regina non fu che un immenso refettorio. Quegl'intrusi si pascevano dai trattori, nelle osterie, nelle taverne, nelle bettole e perfino nelle vie.

S'impinzavano di carni, di pesci, di caccia, di tartufi, di pasticci e segnatamente delle nostre frutta.

Bevevano con avidità eguale al loro appetito; chiedevano sempre i vini più costosi, con la speranza di provarne godimenti nuovi che con loro stupore non risentivano.

Gli osservatori superficiali non sapevano che cosa pensare di una simil mangeria senza fame nè limite; ma i veri francesi fregandosi le mani dicevano: — Eccoli in balìa nostra. Essi ci avranno reso stasera più scudi di quanti non ne fu loro dati stamattina. —

Codesto periodo di tempo favorì quanti fornivano i godimenti del palato. Un tal Véry ammassò un patrimonio; l'Achard cominciò il suo; il Beauvilliers fece altrettanto, e la signora Sullot, il cui negozio al Palais-Royal non misurava che pochi metri quadri, spacciò giornalmente dodicimila pasticcini. (1)

Queste conseguenze perdurano tutt'ora. I forestieri affluiscono da ogni parte d'Europa, per ripetere in tempo di pace le dolci abitudini contratte in tem-

(1) Allorchè l'esercito invasore passò nella Champagne, esso prese seicento mila bottiglie nelle cantine del signor Moet di Epernay, celeberrimo per quel vino dell'allegrezza. Egli si è dipoi confortato di tanto bottino, quando i saccheggiatori, ormai sedotti dalla squisitezza del suo prodotto, fecero in processo di tempo con le loro ordinazioni duplicare il suo commercio. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

po di guerra. È divenuto per loro una necessità di ritornare a Parigi; una volta che ci sono non possono far di meno dei piaceri che esso offre. E se i nostri valori pubblici sono prosperi, ciò si deve non tanto al più che fruttano, quanto alla fiducia istintiva che ispira un popolo presso il quale i ghiotti e i gaudenti son felici. (1)

77. PROFILO DI UNA GRAZIOSA GHIOTTONCELLA. — La ghiottornia non disdice alle donne; conviene alla delicatezza dei loro organi e serve loro di compenso a qualche altro piacere del quale è pur d'uopo che esse si privino e a qualche male cui la natura le ha condannate.

Niente è più gradevole alla vista che una ghiottoncella sotto le armi. Il suo tovagliuolo è accuratamente collocato; ella posa una mano sulla tavola; l'altra ministra alla bocca pezzetti elegantemente tagliati, o l'ala d'una pernice che bisogna addentare; le scintillano gli occhi, le sue labbra sono umide, la sua conversazione è spigliata, grazioso ogni suo movimento. Non difetta davvero di quel briciolo di grazia che le donne pongono in tutto ciò che fanno. Tale, insomma, essa è irresistibile. Catone il Censore, lui stesso, si lascerebbe commuovere. (2)

(1) I calcoli sui quali questa rubrica è basata, mi furon forniti da un gastronomo aspirante, per giunta finanziere e musicista. *(Nota dell'Autore.)*

(2) No. Nonostante la bella descrizione del nostro maestro, noi non siamo del parere che una donna possa vantaggiare la sua grazia, la sua bellezza, la sua femminilità con l'atto del mangiare. Condivido l'idea di chi affermò che una donna di spirito non lascia che l'uomo che l'ama la veda mangiare. Dopo il matrimonio, sì: non prima. L'occhio di una donna che mangia è stupido, è intento al godimento del palato: tutta la fisonomia seconda l'atto animalesco. E poi le mascelle agitate deformano in mille smorfie, le grinze irraggiano le tempie, il naso qualche volta si contrae. È una rovina della bellezza. L'atto del mangiare è più funesto ai lineamenti muliebri che l'atto del ridere così condannato dall'estetica di Ovidio.

Digitized by Google

78. Aneddoto. — Mi cade qui in acconcio un amaro ricordo.

Un giorno sedevo comodamente a tavola, accanto ad una graziosa signora, e mi compiacevo intimamente di una sì fortunata vicinanza, quando, volgendosi improvvisamente verso me: — Alla vostra salute! — mi disse ella. Abbozzai subito una cortese replica; ma non ebbi il tempo di finirla, perchè la civettuola volgendosi ancora al vicino di sinistra, ribattè: — Trinchiamo! — Trincarono difatti, ma questa repentina transizione mi parve una perfidia: m'infisse nel cuore una ferita che molti anni non han potuto sanare.

79. Le donne son ghiotte. — L'inclinazione del bel sesso alla ghiottornia è istintiva, perchè la ghiottornia è favorevole alla bellezza.

Un séguito di osservazioni esatte e rigorose ha dimostrato che una dieta succulenta, delicata e accorta allontana o ritarda i sintomi della vecchiaia.

Fa le pupille più brillanti, più fresca la pelle, più gagliardi e svelti i muscoli. E siccome è fisiologicamente indubitato che le grinze, questi terribili nemici della bellezza, provengono dalla depressione dei muscoli, è altrettanto vero che a condizioni eguali, coloro che sanno mangiare sono comparativamente più giovani di coloro che non sanno.

I pittori e gli scultori sono ben convinti di questa verità, dacchè essi raffigurino coloro che per elezione o per obbligo fan pratiche di astinenza, come gli avari e gli anacoreti, con la pallidezza e la magrezza propria dei malati e le grinze d'una vecchiezza precoce.

80. Effetti della ghiottornia sulla socevolezza. — La ghiottornia è uno de' più efficaci vin-

Digitized by Google

coli delle famiglie civili: essa diffonde gradatamente quello spirito convivale che aduna ogni giorno diverse condizioni di gente e li amalgama smussando gli angoli dell'ineguaglianza convenzionale.

Mercè sua, un padrone di casa procura quanto gli sia possibile di ben trattare i suoi convitati; d'onde la riconoscenza di questi quando han la coscienza di essere ben trattati. [1] Ed è qui opportuno di stigmatizzare quei mangiatori stupidi che trangugiano con colpevole indifferenza le porzioni più prelibate o che tracannano con sacrilega indifferenza un nettare fragrante e limpido.

Per legge generale ad ogni disposizione intelligente debbon conseguire elogi espliciti, e merita lode sviscerata chiunque abbia intendimento di recar piacere altrui.

81. Influsso della ghiottornia sulla felicità coniugale. — Finalmente, la ghiottornia condivisa ha influsso evidente sulla felicità domestica.

Due sposi ghiotti hanno, almeno una volta al giorno, la grata occasione di stare insieme; perchè dato pure che dormano separatamente (ve ne son tanti che fan così) mangiano alla tavola stessa; hanno

[1] Qui l'Autore rivela davvero la sua indole di ottimista, contando sulla gratitudine di un convitato. L'anfitrione, per lo più, convitando aspira ad una finalità di fasto e di magnificenza, della quale il convitato è l'istrumento. Meglio che un riconoscente si può fare di un convitato, salvo eccezioni s'intende, un critico, sincero qualche volta, invidioso e maldicente spesso, cui il giogo della riconoscenza non si adatta. Ed anche semplicemente un numero di comparsa, un compimento o un elemento necessario e decorativo del convito. A questo scopo c'è la falange innumerevole dei parassiti, degli scrocconi, dei pranzatori in casa d'altri di professione, sempre pronti e sorridenti, dei signori *Ubicumque*. Che pèste! Necessaria tuttavia ai fastomani che ammazzerebbero volentieri i convitati con la loro Opulenza a patto di esser glorificati. Ah, sì davvero! Il meno peggio che si senta dire è questo: — Mi vollero per forza in casa tale; non potei far di meno, fui costretto a compiacere la signora! — Santo proverbio: Il pazzo fa la festa ed il savio la gode.

Digitized by Google

argomento di conversazione che rifiorisce sempre: parlano non soltanto di quel che mangiano, ma eziandio di ciò che han mangiato, di quel che mangeranno, di quel che osservarono alle mense altrui, delle pietanze in voga, delle nuove invenzioni, etc. E si sa bene che le conversazioni domestiche sono il condimento della vita coniugale.

La musica è essa pure attraentissima per coloro che la coltivano: ma bisogna eseguirla: è una faccenda.

Inoltre, si è qualche volta infreddati; manca lo spartito, gli strumenti difettano, si soffre il mal di capo: lo sciopero avviene.

Invece, un bisogno, un istinto comune chiama a tavola gli sposi; il medesimo istinto ce li trattiene. Si prodigano scambievolmente e quasi necessariamente tante piccole premure. Il tenore, insomma, di un desinare influisce molto sulla pace domestica.

Una tale osservazione, assai nuova in Francia, non era sfuggita al moralista inglese Fielding. Ei l'ha sviluppata descrivendo, nel suo romanzo *Pamela,* il modo diverso con cui due coppie maritate compiono la giornata.

Il primo è un lord, il maggiore, il possessore di tutte le sostanze della casata.

Il secondo è il fratello di lui rovinato, sposo di Pamela. Diseredato a cagione di questo matrimonio, egli vive col prodotto della sua paga ridotta in una condizione misera che rasenta l'indigenza.

Il lord e la moglie vengono da diverse parti e si salutano freddamente per quanto non si sien veduti dalla mattina. Seggono a una mensa sontuosamente imbandita, recinta di servi gallonati, son serviti con sussiego e mangiano senza piacere. Nondimeno, ritira-

Digitized by Google

tisi i servi, conversano. Ma v'è un'asprezza nel lor linguaggio che a poco a poco degenera in diverbio. Alla fine si alzano furiosi e si ritirano ciascuno nel suo appartamento a meditare le delizie della vedovanza.

Suo fratello, invece, entrando nella casetta modesta è accolto con affettuosa premura, e con dolci carezze. Seggono a una mensa frugale; ma possono le vivande non esser gustose? La stessa Pamela le ammannì. Mangiano deliziosamente, ragionando dei loro affari, dei lor propositi, dei loro amori. Una mezza bottiglia di madera serve a prolungare il loro pasto e la conversazione. Più tardi lo stesso letto li accoglie; e dopo gl'impeti di un amore condiviso, il sonno fa loro obliare il presente e intravedere un avvenire migliore. [1]

Evviva la ghiottornia, tal quale noi la presentiamo ai lettori, fintanto che essa non distolga l'uomo dalle sue occupazioni nè da'suoi doveri! Giacchè, come le dissolutezze di Sardanapalo non han riuscito a far aborrire le donne, così gli eccessi di Vitellio non possono condannare un pranzo ben ordinato.

La ghiottornia diventa essa golosità, voracità, crapula? Allora, col nome perde i vantaggi; esce dal nostro territorio e cade in quello del moralista che la tratterà co'suoi avvertimenti o del medico che la curerà.

La ghiottornia tal quale l'autore l'ha definita in questa rubrica, non ha vocabolo che in francese. Non è significata dal latino *gula*; non dall'inglese *gluttony*; non dal tedesco *lusternheit*. Suggeriamo dunque a chi

---

[1] Col dovuto rispetto all'Autore, a me sembra che con questo brano del Fielding abbia dimostrato tutt'altro di ciò che egli voleva dimostrare. Forse che la tranquillità deriva da una condizione modesta piuttosto che da una condizione lussuosa: ma non da una buona tavola.

Digitized by Google

fosse tentato di tradurre questo libro istruttivo di conservare il sostantivo e di cambiar soltanto l'articolo. Così han fatto tutti i popoli per tutto ciò che riguarda la moda e la galanteria. [1]

NOTA D'UN GASTRONOMICO PATRIOTTA.

Osservo con orgoglio che la galanteria e la ghiottornia, questi due affinamenti di due bisogni umani ineluttabili, sono entrambe di origine francese. [2]

DODICESIMA MEDITAZIONE.

DEI GHIOTTONI.

82. Non è ghiotto chi vuole. — Vi sono individui cui la natura ha rifiutato quella finezza di organi e quell'acume di attenzione senza di che i cibi più squisiti passano inosservati.

La fisiologia ha già classato la prima varietà di essi mostrandoci la lingua degl'infelici mal provvista di succhiatoi nervei destinati ad assorbire e ad apprezzare i sapori. Costoro non gustano che ottusamente. L'assaporare è in loro difettoso come il vedere ne' miopi.

La seconda varietà comprende i distratti, i chiacchieroni, gli affaristi, gli ambiziosi ed altri che vogliono occuparsi di due cose ad un tempo e che mangiano soltanto per riempirsi.

---

(1) Vedi le note a pag. 22 e 143.

(2) Solito scatto di anima francese. È vero che il vocabolo galanteria è un francesismo nel senso erotico; ed è anche vero che il vocabolo *friandise* manca pure ai nostri vocabolari; lo abbiam notato sin da principio. Ma è anche vero che la galanteria e la ghiottornia non hanno origine e nazione determinata. Procedettero col progresso sociale. La corruzione romana ci dette segni manifesti dell'una e dell'altra; quando non si voglia andare a cercare nelle civiltà elleniche ed orientali. Si ricordi ancora una volta che l'*Arte di amare* di Ovidio è la prima Bibbia della galanteria, venuta in luce quando la Francia era ancora in istato di barbarie.

Digitized by Google

Tale fra i tanti, Napoleone. Sregolato nei pasti, mangiava lesto e male. Ma in ciò pure si rivelava la sua ferrea volontà. Tosto che l'appetito lo pungeva, occorreva che fosse attutito; e il suo servizio era disposto in modo che dovunque e a qual si fosse momento si potesse presentargli un pollo, alcune cotolette e del caffè.

83. Ghiotti fini predestinati. — Ma esiste individui privilegiati che una predestinazione materiale ed organica ha conformati per i godimenti del palato.

Sono stato sempre un seguace del Lavater e del Gall: io credo alle inclinazioni innate.

Se vi sono individui manifestamente nati per vederci poco, per camminar male, per udir confusamente, perchè son nati miopi, zoppi o sordi, come non dovrebbe essercene altri predisposti alla perfezione di certe date sensazioni?

Da un altro canto, per poco che si osservi, si scorge ad ogni piè sospinto fisonomie indubbiamente improntate di un sentimento dominante, come la impertinenza disdegnosa, la sodisfazione di sè stessi, la misantropia, la sensualità, e via dicendo. In verità, si può possedere tutto ciò non rivelandolo nell'aspetto; ma dato che la fisonomia abbia una caratteristica determinata, è raro che non sia sincera.

Le passioni influiscono sui muscoli. Sovente, tuttochè un uomo taccia, il suo viso, rivela i sentimenti che lo agitano interiormente. Una tal costrizione, per poco abituale che sia, finisce coll'imprimere tracce sensibili e col dare così alla fisonomia un carattere permanente e palese.

84. Predestinazione sensuale. — I ghiotti predestinati sono in generale di media statura; hanno il viso tondo o quadrato, gli occhi vivaci, la fronte

Digitized by Google

bassa, corto il naso, il mento rotondo. Le donne son grassoccette, piuttosto graziose che belle, disposte un tantino all'obesità.

Quelle che sono essenzialmente buongustaie, estete del palato, han lineamenti più fini, aspetto più gracile, son più minute e si distinguono per un singolare moto della lingua che è lor proprio.

È duopo dunque che i commensali piacevoli abbiano un tal sembiante. Inoltre, essi sogliono mangiare di ogni cosa, lentamente, assaporando con intelletto. Non desertano mai i luoghi dove furono convenientemente convitati; e sono anche buoni vegliarini dacchè essi conoscano tanti di quei giuochi e di quei passatempi che completano un convegno gastronomico.

Invece, coloro cui natura rifiutò la disposizione ai godimenti del palato hanno il volto, il naso e gli occhi lunghi; qualunque sia la loro statura, hanno nella figura qualche cosa di allungato. Han capelli neri e lisci; sono asciutti e magri. Ad essi certo si deve l'invenzione dei calzoni.

Le donne affette dallo stesso mancamento sono angolose; si annoiano a tavola; e non vivono che di pettegolezzo e di maldicenza.

Questa teoria, spero bene, non patirà che poche eccezioni. Ognuno può confermarla intorno a sè. Ad ogni modo, mi piace di corroborarla con esempi.

Sedevo un giorno a un gran banchetto, e mi stava di faccia una graziosissima creatura dall'aspetto addirittura sensuale. Mi chinai sul mio vicino e gli dissi che con simili lineamenti quella signorina non poteva essere che una fina ghiottoncella. — Ma che! — rispose egli — ha appena quindici anni. Non ha ancora l'età della ghiottornia. —

I princìpi non mi favorirono. Temei di essermi

Digitized by Google

sbagliato, perchè durante le prime due portate, la ragazza fu di una discrezione esemplare. Pensai ad una eccezione: ogni regola ne ha. Ma finalmente comparve il *dessert* tanto abbondante quanto squisito, e allora tornai al mio primo concetto. Non soltanto ella mangiò di qualunque cosa le fosse offerto, ma chiese i piatti che più eran distanti da lei. Assaggiò tutto, e il vicino stupì di quanto quel piccolo stomaco fosse capace. Così la mia diagnosi si avverò, e la teoria trionfò.

Dopo due anni m'imbattei nella medesima persona. Si era maritata da otto giorni. Sviluppatasi perfettamente, lasciava trasparire una punta di galanteria e ostentava tutte quelle bellezze che la moda e la convenienza consentivano. Attraentissima. Suo marito, tipo singolare, ricordava un tal ventriloquo che sapeva ridere da una parte e piangere dall'altra; cioè sembrava contentissimo che si ammirasse sua moglie, ma se un dilettante persisteva, un brivido di gelosia lo faceva fremere manifestamente. Questo ultimo sentimento prevalse: portò via la moglie in un dipartimento lontano, ed io non ne seppi mai più.

Un'altra volta feci una consimile osservazione sul duca Decrès, che fu per molto tempo ministro della marina.

Si sa che egli era grassoccio, atticciato, bruno, cresputo e tarchiato; che aveva il viso tondo, il mento sporgente, le labbra grosse e una bocca gigantesca. Tanto ch'io lo proclamai d'acchito cultore della buona tavola e del bel sesso.

Sussurrai sommessamente all'orecchio di una piacevol signora che credevo discreta questa osservazione fisognonomica. Ahimè, fui incauto! Ella era figlia d'Eva, e il contenere un segreto l'avrebbe soffocata.

Digitized by Google

Perciò, nella medesima serata Sua Eccellenza fu informata della induzione scientifica che avevo dedotta da' suoi lineamenti.

Lo seppi il giorno dopo da un'arguta lettera che il Duca mi scrisse, e nella quale si schermiva modestamente delle sue caratteristiche suppostegli, del resto lodevolissime.

Non stetti zitto. Risposi che la natura non procede a caso; che essa lo aveva evidentemente conformato *ad hoc;* che se egli non adempisse alle mansioni impartitegli, forvierebbe; del resto, che io non avevo alcun diritto a simili confidenze, etc.

Qui terminò la corrispondenza. Senonchè, poco tempo dipoi, tutta Parigi fu informata per mezzo dei giornali della memore guerra avvenuta fra il ministro e il suo cuoco; guerra lunga, incerta, nella quale al ministro non toccò sempre la meglio.

Ora, se nonostante ciò, il cuoco non fu licenziato (e non fu), posso, credo, trarne la conseguenza che il Duca era assolutamente dominato dalla capacità di quell'artista, disperando di trovarne un altro che riuscisse di contentare il gusto del padrone come egli sapeva. Diversamente, non si spiegherebbe la sua tolleranza di un subordinato così sovversivo.

Nel momento che scrivo queste pagine, per una bella serata d'inverno, il signor Cartier, già violino di spalla all'Opera e arguto logico, entra in casa mia e siede presso il caminetto:

— Caro maestro, — gli chiedo — come sta che voi non siate un ghiotto fino mentre ne avete tutti i lineamenti?

— Io lo era molto, — dice egli di rimando — ma mi astengo.

— Forse per saviezza? — insistei.

Digitized by Google

Non replicò, ma fece un sospirone alla Walter Scott, cioè somigliantissimo ad un gemito.

85. Ghiotti fini di professione. — Se vi sono ghiotti per predestinazione, ve ne sono pure di professione. E debbo distinguerne quattro categorie principali: I quattrinai, i medici, i letterati e i bacchettoni.

86. I quattrinai. — I quattrinai sono gli eroi della ghiottornia. Eroe è vocabolo proprio, perchè ci fu lotta: e l'aristocrazia della nobiltà avrebbe schiacciata quella del denaro sotto il peso de' suoi titoli e de'suoi stemmi se questi non avessero opposto i loro forzieri ed una tavola sontuosa. I cuochi combattevano i genealogisti, e tuttochè i duchi non attendessero d'esser fuori di casa per fischiare l'anfitrione che li convitava, erano convenuti, e la lor presenza attestava la lor propria sconfitta.

Inoltre, tutti coloro che accumulan molto denaro e con facilità, sono quasi necessariamente costretti alla ghiottornia.

La diseguaglianza delle condizioni vuole di conseguenza la diseguaglianza delle sostanze; ma la diseguaglianza delle sostanze non trae seco di necessità quella dei bisogni. Un tale che potrebbe pagare ogni giorno un pranzo per cento persone è spesso sazio dopo aver mangiato una coscia di pollo. Fa mestieri, quindi che l'arte adoperi tutti i suoi spedientî per ravvivare quest'amore di appetito con vivande che lo sostengano senza danneggiarlo e lo accarezzino senza soffocarlo. Così il Mondor si è fatto ghiotto, e da ogni parte i ghiotti gli sono accorsi dintorno.

Per questo in tutte le liste che ci presentano i libri di cucina elementare ve ne è sempre una o ve ne son più che portano la qualifica: *à la financière.*

Digitized by Google

E niuno ignora che non già il re, ma i quattrinai mangiavano un tempo il primo piatto di pisellini che costava non menò di ottocento lire.

Anche oggi è la medesima cosa. Le tavole dei quattrinai proseguono ad offrire tutto ciò che la natura produce di più perfetto, le stufe di più precoce, l'arte di più squisito: e i personaggi più storici non sdegnano di sedere a questi banchetti.

87. I medici. — Cause d'altra indole, tuttochè non meno potenti, agiscono sui medici. Essi son ghiotti per seduzione, e bisognerebbe che fossero di bronzo per resistere alla forza delle cose.

I cari medici son tanto più festeggiati ed accolti inquanto che la salute affidata al loro patrocinio, è il più prezioso dei beni. Essi son beniamini addirittura.

Impazientemente aspettati, son ricevuti con premura. Una giovane malata fa loro festa, un giovanotto li corteggia: un padre, un marito si raccomanda ad essi per ciò che han di più caro. La speranza li tira a dritta, la riconoscenza a manca. Li imbeccano e impippiano come piccioni. Essi si lascian fare e in sei mesi l'abitudine è contratta. Eccoli ghiotti senza remissione.

Questo io significava un giorno ad un pranzo al quale assistevo nono, sotto la presidenza del dottor Corvisart. Eravamo nel 1806.

— Voi siete — esclamai nel tono fatidico di un predicatore puritano — voi siete gli avanzi di una corporazione che tempo fa aveva invaso tutta la Francia. Ahimè! I membri che sono annientati o dispersi: non più ricevitori generali, abati, cavalieri, monaci bianchi. Voi siete tutto ciò che avanza del mondo de' buongustai. Sostenete con fermezza un tal peso

Digitized by Google

enorme, doveste voi ripetere l'eroismo dei trecento Spartani alle Termopili. —

Dissi: e non si levò una protesta. Operammo conseguentemente, e la verità permane.

A cotesto pranzo feci un'osservazione che merita un cenno.

Il dottor Corvisart, amabilissimo quando voleva esserlo, non beveva che vino di sciampagna ghiacciato. Tanto che sin da principio del pranzo, mentre i commensali non badavano che a mangiare egli era chiassone, novellatore, aneddotista. Al *dessert,* invece, quando la conversazione si animava, si fece serio, taciturno e a momenti angoloso.

Da questa osservazione e da altre consimili dedussi la seguente teoria: Il vino di sciampagna, eccitante in sul primo beverlo *(ab initio)* è deprimente nel seguito *(in recessu)*. Effetto noto dell'acido carbonico che contiene.

88. Reprimenda. — Poichè tratto coi dottori laureati, non so astenermi dal rimproverar loro la eccessiva severità che adoprano coi lor malati.

Caduti nelle lor mani si è costretti a subire una litania di proibizioni e di rinunziare a quanto le nostre consuetudini han di piacevole. (1)

Protesto contro la maggior parte di coteste proibizioni che stimo oziose.

Dico oziose perchè ai malati non appetisce quasi mai ciò che loro è nocivo.

Il medico razionale non deve mai perder di vista

(1) Un famoso medico russo, nota e dimostra nelle sue memorie, oggi, quasi un secolo dopo, la stessa cosa. La solenne proibizione, talora inutile, talora perfino dannosa, di tante cose, è nei medici un modo qualunque, con cui essi aumentano il prestigio e l'autorità dottorale sul malato ignorante e pauroso, subentrato all'altro ormai antico delle ricette strane, complicate e misteriose.

Digitized by Google

la tendenza naturale delle nostre inclinazioni, nè dimenticare che se le sensazioni del dolore son funeste per natura, quelle piacevoli giovano alla salute. Si è veduto come un po' di vino, una cucchiaiatina di caffè, qualche goccia di liquore, ritornino il sorriso sulle labbra degli ipocondriaci.

Alla perfine, è bene che sappiano cotesti severi direttori corporali, che le lor prescrizioni riescono quasi sempre inefficaci. Il malato tende a sottrarcisi: coloro che lo circondano non sanno far di meno di compiacerlo, nè per questo si muore di più.

La razione di un russo malato nel 1815, avrebbe ubriacato un facchino del mercato, e quella degli Inglesi avrebbe satollato un manovale. Nè c'era chi potesse scemarle, perchè gl'ispettori militari percorrevano gli spedali e sorvegliavano provvigioni e consumatori.

Manifesto il mio parere con convinzione; molto più che è appoggiato da esempi innumerevoli, e che i pratici più fortunati consentono.

Il canonico Rollet, morto circa cinquanta anni fa, era un bevitore giusta l'usanza di quei tempi remoti. Ammalò e prima cura del medico fu quella d'interdirgli l'uso del vino. Frattanto, alla seconda visita il medico trovò il paziente coricato con accanto al letto il corpo del delitto palese: una tavola con tovaglietta candida, un bicchiere di cristallo, una bottiglia di bell'aspetto e un tovagliuolo con che asciugarsi la bocca.

A tal vista montò su tutte le furie, e parlava di dimettersi, quando il disgraziato canonico gli gridò con voce lamentevole: — Ah, dottore, ricordatevi bene che col divieto di bere non mi proibiste mica di contemplare la bottiglia! —

Il medico che curava il signor di Montlusin fu anche più crudele, dacchè non solo interdisse l'uso

Digitized by Google

del vino al suo malato, ma gli prescrisse per giunta di bere acqua in gran quantità.

Uscito il curante, la signora di Montlusin per gareggiare col medico a risanare l'infermo, porse al marito un bicchier d'acqua limpidissima.

Il malato lo prese con rassegnazione, e si provò a beverlo; ma si fermò al primo sorso; poi, rendendo il gotto alla moglie: — Prendete, mia cara, e serbate ciò per un'altra volta. Ho sempre sentito dire che bisogna andar cauti coi medicamenti. — (1)

89. I letterati. — Nell'impero gastronomico la regione dei letterati è vicinissima a quella dei medici.

Sotto il regno di Luigi XIV, i letterati erano briaconi: secondavano la moda, e i diari del tempo stupiscono su quell'argomento. Oggi essi sono ghiotti fini: c'è evoluzione evidente.

La penso ben diversamente dal cinico Geoffroy il quale affermava che se le produzioni moderne difettano di energia, ciò dipende dal fatto che gli autori bevono troppa acquavite indolcita.

Credo, invece, che abbia preso un doppio granchio riguardo alla causa e all'effetto.

Il tempo nostro abbonda di intelletti i quali si nuocciono forse per la moltitudine; ma la posterità

(1) Corroboro opportunamente la teoria del Brillat Savarin con un esempio italiano ed anche più celebre ed autorevole, il quale tolgo pari pari dal mio studio su Francesco Petrarca premesso alla versione in prosa con testo a fronte delle *Rime,* Firenze 1904. « Malato d'insonnia (il Petrarca) e di febbri, il medico gli toglie i libri de'quali aveva cosparso il letto e un amico li chiude a chiave. — Dieci giorni di riposo, dieci giorni senza leggere nè scrivere! — gli si ingiunge amorevolmente. Ma il giorno dopo una tristezza, un'angoscia d'inedia fa peggiorare il malato. Il posdomani l'insonnia si cangia in oppressione, la febbre aumenta. L'amico torna ed è costretto di rendere i libri al Poeta che tosto si ravviva. E a mano a mano il male decresce e la salute rifiorisce. »

Digitized by Google

giudicando con maggior calma ci troverà ragione di ammirazione. Noi stessi abbiamo fatto giustizia ai capolavori del Racine, del Molière freddamente accolti dai contemporanei. (1)

Non mai la condizione dei letterati nei convegni fu altrettanto gradevole. Non abitano più le regioni aeree, cosa della quale si faceva lor carico una volta. I dominii della letteratura sono oggi più fertili; nelle acque dell'Ippocrene scorrono pagliuzze d'oro. Eguali a chicchessia, non intendono più il linguaggio dei protettori, e colmo beneficio, la ghiottornia li bea dei suoi favori.

Si conquide i letterati a cagion del conto in cui il loro intelletto è tenuto; perchè la lor conversazione è generalmente arguta, ed anche perchè da assai tempo in qua è di prammatica che ogni salotto abbia i suoi letterati.

Costoro giungono sempre in ritardo. Perchè più desiderati, sono anche meglio accolti. Essi sono allettati perchè ritornino presto; si dà loro i migliori bocconi perchè si esaltino; e siccome trovan tutto ciò naturalissimo, essi vi si abituano; diventano, sono e permangono ghiotti fini.

Le faccende sono andate tanto in là che uno scandalo ne è conseguito. Qualche pettegolo ha asserito che certe promozioni derivano da certi pasticci e che il Tempio dell'immortalità (2) dischiudevasi alla forchet-

---

(1) Ma questa è la storia di tutti i tempi e di tutti i paesi da Socrate a Ovidio, da Ovidio a Dante, da Dante al Parini e dal Parini al seme umile predestinato alla gloria che oggi germogli nella oscurità della macchia pervadente. Sono rari i geni arditi e fortunati che conseguono in vita l'autocelebrità o un trionfo non sempre così meritato come quello che decreta la morte rivelatrice infallibile degli uomini e delle cose loro.

(2) Intendi l'Istituto di Francia.

Digitized by Google

ta. Cattive, pessime lingue! Coteste chiacchiere sono passate come tante altre chiacchiere. Ciò che è fatto è fatto, *actum est;* ne parlo soltanto per mostrare che non ignoro quanto concerne il mio argomento.

90. Dei pinzocheri. — Finalmente molti pinzocheri sono cultori della ghiottornia.

Intendiamo per pinzocheri ciò che intendevano Luigi XIV e il Molière, cioè coloro la cui religione consiste in pratiche esteriori. Le persone veramente pie e caritatevoli non c'entrano.

Vediamo un po' d'onde la vocazione deriva loro. Di quanti aspirano all'eterna salute, la maggior parte cerca la via più dilettosa: quei che fuggono gli uomini, coricano sul duro e vestono il cilicio, furono sempre (impossibile diversamente) e non possono essere che eccezioni.

Ciò nondimeno, vi sono consuetudini sociali manifestamente incompatibili con ogni divozione: il ballo, verbigrazia, il teatro, il giuoco ed altri simili passatempi.

Nello stesso tempo che si abomina coteste pratiche di perdizione e coloro che le adottano, la ghiottornia compare, s'insinua con una persuasiva veramente teologica.

Per diritto divino, l'uomo è re della natura, e tutto ciò che la terra produce gli si spetta. La quaglia s'ingrassa per lui; per lui il profumo soave del moka; in pro della sua salute la virtù dello zucchero.

Come dunque non valerci, almeno con la debita moderazione, dei beni che la Provvidenza ci imparte, massime se si convenga della lor caducità e se valgono ad esaltare la nostra riconoscenza verso il loro autore?

Altri criteri stringenti si aggiungono a questi. Po-

Digitized by Google

tremo mai trattar con sufficiente dignità coloro i quali han cura delle nostre anime e che ci mantengono nella via della salute? Non dovremo noi ripetere quanto più ci sia possibile conviti e riunioni la cui finalità è così buona?

Avviene talora che i doni di Como [1] sopraggiungano senza esser cercati: un ricordo d'infanzia, una vecchia amicizia, una penitente che si umilia, un parente che si riavvicina, un beneficato che riconosce. Come trascurare simili occasioni? Come non secondarle? È una pretta necessità. [2]

E poi le cose sono sempre andate così.

I monasteri erano veri magazzini di ghiottonerie: ed ecco perchè taluni dilettanti li rimpiangono amaramente. [3]

Parecchi ordini monastici, i Bernardini sopratutti, professarono la vita gaudente. I cuochi del clero

---

(1) Divinità subalterna dei gaudenti.

(2) Osservisi che la finissima ironia che traspare da questo buongustaio ideale, da questo epicureo artista, da questo gaudente intellettuale, che giudicava con la squisitezza del cervello, senza stancare nè smussare materialmente la sua sensibilità fisica. Egli ricorda un pianista fanatico (a Firenze molti ricordano ancora il vecchio Blummer e i suoi cani d' Ulm) che per non guastare il tatto delle sue dita, non solo teneva i guanti per ventiquattr'ore del giorno, ma si asteneva dal toccar checchefosse e perfino di dar la mano ai conoscenti. E non rilevo che con una simile teoria ironica, con altrettanto aspetto teologico, i pinzocheri potrebbero giustificare tante altre incontinenze, magari quella della carne, che, del resto, perfino un papa di maniche larghissime, Alessandro VI, consentiva col suo vecchio adagio: Peccato di carne, non è peccato

(3) I più eccellenti liquori francesi si componevano alla Côte, dalle Visitandine; le monache di Niort inventarono la conserva di angelica; celebri sono i pani col fior d'arancio delle suore di Château-Thierry; e le Orsoline di Belley possedevano la ricetta che trasformava le noci candite in un tesoro d'amore e di soavità. Sarebbe un disastro se essa fosse smarrita! *(Nota dell'Autore.)* — Potremmo oggi aggiungere a tutto ciò i liquori aromatizzati con la lacrima di abeto dei Camaldolensi e dei Serviti, i liquori dei Certosini, gli alkermes dei Domenicani, e per non dilungarci, certi dolci vaporosi composti con la chiara d'uovo e detti, per la lor leggerezza e per le loro eccellenti fabbricatrici, *sospiri di monaca*.

Digitized by Google

hanno allargato i confini dell'arte; e quando il signor di Pressigny (morto arcivescovo di Besançon) tornò dal conclave che aveva nominato Pio VI, raccontava che il miglior pranzo cui era stato convitato a Roma fu offerto dal generale dei Cappuccini.

91. Abati e cavalieri. — Non sapremmo terminare meglio questa rubrica che con una menzione onorevole a due corporazioni che noi vedemmo in tutta la lor gloria, e che la Rivoluzione eclissò: i cavalieri e gli abati.

Che ghiottoncelli, beati loro! Era facile ad accorgersene dalle lor narici dilatate, dai loro occhi vividi, dalle lor labbra umide, dalla lor lingua irrequieta. Tuttavia, ogni classe aveva un modo di mangiare suo proprio.

I cavalieri parevan qualche cosa di militare nella posa: ministravano alla lor bocca con dignità, ingerivano con calma e alternavano occhiate approvatrici sul padrone e sulla padrona di casa.

Gli abati, invece, si raggomitolavano per avvicinarsi al piatto; la lor destra si arrotondava come la zampa del gatto che toglie le castagne dal fuoco, la fisonomia loro si animava del godimento, e il loro sguardo aveva un non so che di concentrato, di cupido più facile a immaginarsi che a descriversi.

Siccome i tre quarti di coloro che costituiscon la presente generazione non han veduto nulla che rassomigli agli abati e ai cavalieri suaccennati, e giova loro una sommaria nozione per bene intendere tanti libri scritti nel secolo XVIII, toglieremo dal *Trattato storico del duello,* qualche pagina in argomento. (Vedi alle *Varietà,* numero 20).

92. Longevità presagita ai ghiotti fini. — Dopo le ultime opere che ho lette, mi compiaccio parec-

Digitized by Google

chio del poter dare ai lettori una notizia, cioè che la buona tavola è ben lungi dal nuocere alla salute, e che a eguali condizioni i ghiotti fini campano più degli altri. Questo è aritmeticamente provato in una memoria ben compilata poco tempo fa dal dottor Villermet all'Accademia di scienze. (1)

Egli ha confrontato le diverse condizioni sociali in cui si fa buona tavola con quelle in cui si mangia alla peggio, percorrendone la intera scala. Ha pure confrontato i diversi quartieri di Parigi ne' quali l'agiatezza è notoriamente diversa, verbigrazia, il sobborgo Saint-Marceau e la Chaussée-d'Antin. (2)

Finalmente, il dottore ha spinto le sue indagini fino alle province francesi, e confrontati con lo stesso intendimento i più coi meno fertili, egli ha ottenuto sempre il medesimo resultamento: la mortalità diminuisce a misura che i mezzi di nutrirsi aumentano; i perseguitati dalla sventura del mal nutrirsi possono esser certi che ne saranno più presto liberati dalla morte.

Gli estremi di questa progressione sono che nelle condizioni più agiate della vita annualmente non muore che un individuo su cinquanta, mentre fra i più miserabili ne muore uno su quattro.

Ciò non vuol dire che di coloro che mangian bene niuno sia malato mai: ahimè, cadono a volte nelle

---

(1) La teoria del Savarin è qui un po' troppo assoluta; è anche ben noto che si ammala più facilmente d'indigestione che di astinenza. Il proverbio italiano *A tavola non s'invecchia* è un'arma a due tagli, dacchè esso possa interpretarsi in due sensi: cioè che il tempo passato a tavola non grava sull'età del commensale; oppure che chi suol passar molto tempo a tavola non giunge alla vecchiezza. Qui l'eterna moderazione oraziana soccorra. *In medio tutissime ibis*. Tra i ghiotti fini e gli affamati, tra i mangiatori e i digiunatori, io penso che la palma della longevità spetti ai temperanti.

(2) Quartiere plebeo l'uno, aristocratico l'altro, in Parigi.

mani del medico che li qualifica usualmente per *malati buoni;* ma siccome essi posseggono una maggior dose di vitalità, e che tutte le parti dell'organismo sono più mantenute, la natura ha maggior probabilità di rivincita, e il corpo resiste più energicamente alla distruzione.

Questa verità fisiologica può egualmente essere corroborata dalla storia la quale c'insegna come ogni volta che circostanze imperiose come la guerra, gli assedii, il disequilibrio delle stagioni, diminuiva i mezzi di nutrirsi, lo stato anormale ha sempre cagionato malattie contagiose ed aumentato la mortalità. [1]

La cassa Lafarge così nota ai Parigini, avrebbe indubbiamente prosperato se coloro che la fondarono avessero implicato nei loro calcoli gli argomenti di fatto sviluppati dal dottor Villermet. [2]

Essi avevano (mi valgo di informazioni avute dal professor Pardessus) calcolata la mortalità sulle tavole del Buffon, del Parcieux e d'altri compilate su cifre prese da tutte le classi e da tutte l'età di una popolazione. Ma siccome coloro che collocano capitali per assicurarsi un avvenire, hanno ormai superato i pericoli dell'infanzia, e sono già abituati a un vitto ordinato, regolato e talora succulento, la morte non fruttò, le speranze svanirono e la speculazione fallì. Altre cause consimili han dato egual resultamento; ma questa è la fondamentale.

Il signor di Belloy, arcivescovo di Parigi, vissuto quasi un secolo, gódeva di un appetito singolarissimo. Gli piaceva la buona tavola, ed ho veduto più volte la

---

[1] Calamità, penso io, non dovute alla riduzione del vitto, o almeno non precipuamente a una tal causa.

[2] La cassa Lafarge fu uno dei primi e forse il primo istituto di assicurazioni. Non attecchì lungamente; ma quale non fu la sua prolificità fino alle odierne Assicurazioni dello Stato?

Digitized by Google

sua figura patriarcale ravvivarsi all'avvicinarsi di un piatto prelibato. Napoleone ebbe sempre per costui molta deferenza e molto rispetto.

TREDICESIMA MEDITAZIONE.

PROVINI GASTRONOMICI.

93. Provini gastronomici. [1] — Si è veduto nella meditazione precedente come il carattere distintivo di coloro che han più pretensione che diritto agli onori della ghiottornia, consista in una tal quale inalterabilità con la quale partecipano ad una mensa squisita.

Costoro non son degni dei tesori de' quali ignorano il pregio; ci è parso dunque ben fatto di segnalarli a completamento di uno studio così importante per la varietà degli uomini e per la classazione delle varietà dei commensali.

Ci siamo occupati di questo studio con quella perseveranza che necessariamente corona un proposito, e siamo lieti di presentare agli onorevoli anfitrioni la scoperta dei *provini gastronomici,* scoperta che onorerà il secolo XIX.

Intendiamo per provini gastronomici, pietanze di sapore affermato e di una eccellenza così indiscutibile, che la loro sola comparsa debba commuovere le facoltà assaggiatrici di un individuo ben costituito. Sicchè tutti coloro che in tal caso non rivelano nè un sorriso di desiderio, nè un irradiamento di estasi, possono meritamente esser cancellati dalla lista degli eletti alla buona tavola.

---

[1] Provino (éprouvette) è voce tecnica di vario significato. Ma qui s'ha intendere, e calza bene, quel recipiente di vetro, cilindrico, lungo, talora graduato, col quale si prova la densità dei liquidi con l'aerometro.

Digitized by Google

Il metodo dei provini bene esaminato è stato approvato dal gran Consiglio ed iscritto e significato in una lingua che ormai non cambia più.

Utcumque ferculum, eximii et bene noti saporis, appositum fuerit, fiat autopsia convivæ; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad extasim, notetur ut indignus. [1]

La virtù dei provini è relativa: deve essere appropriata alle abitudini e alle diverse condizioni sociali. In circostanze idonee essa deve cagionare ammirazione e sorpresa: è un dinamometro la cui potenzialità aumenta a misura che si sale a sfere più alte. Così, il provino destinato a un piccolo benestante della via Coquenard non funzionerebbe più alla tavola di un secondo commesso e scomparirebbe addirittura ad un pranzo di eletti di un riccone o di un ministro.

Nell'enumerazione che faremo delle vivande assunte a dignità di provini, cominceremo da quelle di più bassa pressione; saliremo di poi a grado a grado per chiarirne la teoria, in modo che non soltanto ciascuno possa efficacemente giovarsene, ma che possa aggiungerne altre con lo stesso criterio, dar loro il suo nome e valersene nella sfera dove la sorte lo ha collocato.

Pensammo per poco di ostentare come allegati giustificanti, le ricette per ammannire le varie preparazioni di cui diamo la lista come provini; ma poi ce ne astenemmo. Ci pareva che avremmo fatto un torto ai diversi libri in materia comparsi in questi ultimi tempi, compreso quello del Beauvilliers, e il recentissimo *Cuoco dei cuochi.* Ci limitiamo a rinviare ad

[1] Ogni qualvolta venga esibita in tavola una vivanda di squisito e ben noto sapore, essa sarà la rivelazione del commensale. Se la faccia di questi e le sue pupille non si alterano e permangono indifferenti, egli non è degno di sedere al posto che occupa.

Digitized by Google

essi ed ai libri del Viard e dell'Appert il lettore, notando come in quest'ultimo si trovino dati scientifici precedentemente trascurati in opere consimili. (1)

Peccato che il lettore non potesse godere della relazione tacheografica di quanto fu detto al Consiglio quando deliberò in merito dei provini. Tutto ciò è rimasto nelle tenebre del segreto; ma v'è per lo meno una circostanza ch'io debbo trasmettere.

Qualcuno (2) propose i provini negativi, ossia per privazione.

Per esempio, un accidente che avesse distrutto un piatto squisito, qualche cosa aspettata col corriere che ritarda, sia che il fatto fosse avvenuto, sia supposto. A così dolorose notizie si sarebbe dovuto osservare la tristezza graduale manifestata dalle facce dei commensali, procurandosi così una buona scala dell'altrui sensibilità gastrica.

Ma una tal proposta, per quanto di primo acchito persuasiva, fallì dopo un più accurato esame. Il presidente fece accortamente notare che simili avvenimenti non agendo se non superficialmente sugli organi disgraziati degl'indifferenti, potrebbero invece influire funestamente sui veri credenti e cagionar loro commozioni mortali. Così, nonostante una certa in-

(1) Dai trattati culinari del Beauvilliers, del Viard e dell'Appert da cui tutti gli altri son tuttavia derivati senza notevoli nè sostanziali novità, chi potrebbe oggi enumerare le opere in materia di cucina e di tavola, fino al popolarissimo *Re dei cuochi,* fino al recente e fortunato libro dell'Artusi e fino ai molti, ai troppi trattati e trattatelli di cucine locali genovesi, napoletane e ai manualetti delle 130 maniere di cucinare le uova, delle tante minestre e via dicendo? Il Brillat Savarin sarebbe stupito e soddisfatto della copiosa biblioteca che oggi egli potrebbe comporre a gloria di una gastronomia universale della quale egli fu il precursore e l'apostolo.

(2) M. F. S. il quale in virtù della sua fisonomia classica, della finezza del suo palato e de' suoi talenti amministrativi ha tutto ciò che si richiede per diventare un perfetto economista. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

sistenza da parte nostra, la proposta non fu approvata. (1)

Eccoci frattanto alla lista delle vivande da noi stimate idonee a far da provini. Le abbiamo distinte in tre categorie graduali, a seconda della teoria sovraccennata.

Provini gastronomici.

PRIMA SERIE.

RENDITA ANNUA PRESUNTA: 5000 LIRE. (MEDIOCRITÀ.)

Un bel tòcco di vitella lardellata e cotta nel suo sugo.

Un tacchino di campagna contornato di marroni di Lione.

Piccioni domestici, grassocci, ammanniti e cotti a dovere.

Uova sbattute.

Un piatto di cavolo alla tedesca, *saur-kraut,* irto di salsicce e coronato di lardo affumicato di Strasburgo.

Espressione: Per Diana! Che delizia! E che scorpacciata dobbiamo farne!

SECONDA SERIE.

RENDITA PRESUNTA: 15000 LIRE. (AGIATEZZA.)

Un filetto di manzo, roseo internamente, lardellato e cotto nel suo sugo.

Un quarto di capriuolo, salsa tritata coi cetriuoli.

Un rombo naturale.

Un coscio di castrato di maremma alla foggia provenzale.

---

(1) È qui un esempio del fino ed arguto spirito satirico che l'Autore commischia garbatamente alla esposizione ed alla verità della sua teoria eroicomica; la quale non è altro che il piacevole pretesto di suggerire alcune vivande a diverse condizioni di persone.

Digitized by Google

Un tacchino coi tartufi.

Pisellini di primizia.

Espressione: Ah, che piacevole sorpresa! Un vero banchetto! Una festa del palato!

TERZA SERIE.

RENDITA PRESUNTA: 30000 LIRE E PIÙ. (RICCHEZZA.)

Pollastra di sette libbre impinzata di tartufi del Périgord tanto da trasformarla in uno sferoide.

Un enorme pasticcio di fegati d'oca di Strasburgo in forma di bastione.

Un grosso carpo del Reno alla foggia Chambord, sontuosamente ammannito e condito.

Quaglie con crostini di tartufi pésti con sapor di basilico.

Un luccio di fiume perfuso e contornato da una salsa di gamberi, con sfoggio d'arte.

Un fagiano a tiro, finamente lardellato, giacente su una distesa di crostini ammanniti alla *sainte alliance*.

Cento asparagi di circa due centimetri di diametro, primizia, salsa con l'osmazoma.

Due dozzine di ortolani alla provenzale, come insegna *Il Segretario e il Cuoco*.

Espressione: Ah, signor mio! Ah, monsignore! Il cuoco di vossignoria è una perla, vale un Perù! Simili delizie non sono possibili che alla tavola di Sua Eccellenza!

94. OSSERVAZIONE GENERALE. — Affinchè un provino produca il suo effetto, è necessario che esso venga servito abbondantemente, lautamente. L'esperienza basata sulla conoscenza del genere umano ci insegna che la delizia più prelibata perde della sua efficacia quando non è copiosa; perchè il primo moto che imprime nei

Digitized by Google

convitati è appunto il timore che non possa toccarne loro quanto il lor desiderio incipiente dà loro ad intendere che ce ne vorrebbe per saziare la lor bramosia. E questo avviene spesso alla tavola degli avari fastomani.

Ho avuto frequenti occasioni di convicermi dei provini gastronomici. Riferisco un esempio che basterà.

Assistevo a un pranzo di ghiotti fini della quarta categoria dove non erano che due soli profani. L'amico mio R. ed io.

Dopo una prima vivanda squisitissima, fu servito, fra le altre cose, un gallo vergine [1] di Barbezieux, fiorito di tartufi e un pasticcio di fegati d'oca di Strasburgo.

Questa apparizione produsse sull'assemblea un effetto singolare, ma difficile a descriversi, giù di lì come il riso silenzioso descritto dal Cooper e notai che v'era ragione di osservare.

Infatti, la conversazione generale si tacque per un accordo interiore simultaneo; le menti si tesero verso i servi. Quando i piatti furon distribuiti vidi accendersi successivamente su tutte le fisonomie il fuoco del desiderio, l'estasi del godimento, la perfetta tranquillità della beatitudine.

---

[1] Uomini la cui dottrina è tenuta in gran conto a Parigi mi hanno assicurato che la carne del gallo vergine è più tenera, o per lo meno, certo più saporosa che quella del cappone. Ho troppo da fare per occuparmi di esperimenti di prova in argomento, i quali delego ai lettori. Ma così *a priori* io credo che si possa affermare la verità dell'asserto; poichè nella prima di queste carni esiste necessariamente un elemento che difetta nella seconda. Una donna di spirito dicevami ch'ella conosce i ghiotti fini dal modo col quale pronunziano l'aggettivo squisito nelle frasi: — Ecco un boccone squisito! Questa cosa è veramente squisita! — Gli eletti mettono nel pronunziare quella semplice parola tale accento di verità, tal dolcezza e tale entusiasmo che a' profani è completamente ignota e impossibile. *(Nota dell' Autore.)*

Digitized by Google

QUATTORDICESIMA MEDITAZIONE.

DEL GODIMENTO DELLA TAVOLA.

95. Del godimento della tavola. — Indubbiamente, fra gli animali che pòpolano il nostro globo, l'uomo è quello che patisce più dolori degli altri.

La natura lo ha prima di tutto condannato al dolore con la nudità della sua carne, con la forma dei piedi e con l'istinto di guerra e di distruzione inseparabile dalla specie umana dovunque ella sia.

Gli animali non sortirono tanta maledizione, e tranne qualche lotta, qualche conflitto derivante dall'istinto della riproduzione, [1] il dolore naturale sarebbe sconosciuto alla maggior parte delle bestie, mentre l'uomo che non può provare il piacere che fugacemente e per mezzo dei pochissimi organi, può sempre e in ogni parte del corpo patire spaventevoli dolori.

Questa condanna del destino è aggravata nella sua esecuzione da una infinità di malattie che hanno radice nelle abitudini della civiltà; di sorta che il godimento più intenso e più incondizionato che si possa immaginare non può, sia in intensità, sia in durata, servire di compenso ai dolori atroci che ci straziano in certi disequilibri dell'organismo, come la gotta, il mal dei denti, i reumatismi acuti, la stranguria, o cagionati dai perfidi supplizi in uso presso certi popoli.

Per questo timore istintivo del dolore, l'uomo si lancia a corpo morto dal lato opposto e si attacca ai pochi godimenti che la natura gli ha concessi.

---

[1] E della conservazione.

Digitized by Google

E appunto per questo esso li aumenta, li manipola, li allunga, li allarga, insomma li adora, perchè nel culto dell'idolatria e per o spazio di lunghi secoli furono divinità subalterne presiedute da divinità primarie.

Il rigore delle nuove religioni ha distrutto tutti quei personaggi: Bacco, Amore, Como, Diana non sono oggimai che ricordi poetici; ma la cosa permane; e sotto il patrocinio del più serio di tutti i culti si fa buona tavola nell'occasione dei matrimoni, dei battesimi e perfino dei mortòri. [1]

96. Origine del godimento della tavola. — I conviti, nel senso che noi diamo al vocabolo, cominciarono nel secondo evo della specie umana, cioè al momento in cui essa ha cessato di nutrirsi di frutta. L'ammannimento e la distribuzione delle carni ha dato luogo alla famiglia, i capi distribuendo ai figli

---

[1] È notevole in questo brano, scritto in pieno romanticismo, il precursore del materialismo del Baudelaire, del Musset, dell'Heine e dello Stecchetti che doveva irrompere tanti anni dopo e suscitare quel conflitto cogli idealisti che contrassegnò un momento della nostra letteratura. Ricordo il nostro Stecchetti:

> Ma l'uggia debelliam del secol tristo
> In un femmineo sen celando il viso,
> Bevendo in fresco e bestemmiando Cristo.

Ancora, a Venezia:

> V'amo, trofei rapiti al mussulmano
> Di Candia e di Morea; v'amo, v'adoro,
> Sogliole fritte e vin di Conegliano.

E nei *Novissima:*

> Ivi la donna mia sopra le stelle
> Angelo bianco, arcangelo giocondo,
> Bellissima vedrò fra l'altre belle;
> E furtiva verrà dal cielo in fondo
> A farmi le carezze e le frittelle
> Che mi fa tanto buone in questo mondo.

Finalmente alle candide colombe innamorate:

> Voi mi piacete sì, ma cotte arrosto;

satira di quell'arcade che, dopo aver cantato la poesia degli uccelli garruli nell'azzurro, si rassegna a mangiarli con la polenta.

Digitized by Google

il prodotto della lor caccia, e i giovani adulti facendo lo stesso per i genitori invecchiati.

Queste riunioni limitate dapprima alle parentele più propinque si sono a poco a poco estese a quelle d'amicizia e di vicinanza.

Più tardi, allora che l'umanità si fu diffusa, il viaggiatore stanco venne a sedersi a questi pasti intimi, raccontando ciò che avveniva nelle contrade lontane. Così nacque l'ospitalità co' suoi diritti reputati sacri presso tutti i popoli; dacchè non uno, per barbaro che sia, trasgredisce rispettar la vita di colui col quale consente di dividere il suo pane.

Le lingue dovettero nascere e perfezionarsi alle mense, sia perchè era cotesta un'occasione continua di convegno, sia perchè il benessere che si prova durante o dopo un pasto dispone naturalmente alla loquacità e all'espansione.

97. Diversità fra il piacere di mangiare e quello della tavola. — Tali, logicamente, gli elementi del piacere della tavola, che è mestieri distinguere dal piacere di mangiare, suo antecedente necessario.

Il piacere di mangiare è la sensazione di fatto e diretta prodotta da un bisogno che si sodisfà.

Il piacere della tavola è la sensazione riflessa che nasce da diverse circostanze aggregate di luogo, di cose e di persone.

Il piacere di mangiare ci è comune con gli animali: non ammette che la fame e ciò che occorre per sodisfarla.

Il piacere della tavola è esclusivo degli uomini: ammette una preparazione, la scelta del luogo di convito e delle persone.

Il piacere di mangiare esige, se non la fame, al-

Digitized by Google

meno l'appetito; il piacere della tavola è spesso indipendente dall'una e dall'altro.

Si può sempre osservare coteste due condizioni nei nostri banchetti.

Dapprima, ai primi piatti, ciascuno mangia avidamente, senza parlare, senza badare a ciò che si dica; e qualunque sia il posto sociale del convitato, egli dimentica tutto per far quel che fa. Ma tosto che il bisogno vien sodisfatto, la riflessione nasce. La conversazione si impegna, principia un nuovo ordine di cose, e colui che fino a quel momento non era che un consumatore diventa un commensale più o meno piacevole secondo che la natura gliene ha dato i mezzi.

98. Effetti. — Il piacere della tavola non genera nè impeti, nè estasi, nè slanci, ma acquista in durata ciò che non ha in intensità, e si distingue sopratutto per il privilegio di disporci a tutti gli altri piaceri, o almeno di consolarci della lor perdita.

Infatti, dopo un pasto bene inteso il corpo e l'anima godono di un singolare benessere.

Fisicamente, nel tempo stesso che il cervello si ravviva, la fisonomia si rischiara, la carne si colora, scintillano gli occhi, un dolce calore pervade le membra.

Moralmente, lo spirito si acuisce, l'immaginazione si riscalda, le argutezze scattano e s'incrociano, e se il La Fare e il Saint-Aulaire son tramandati ai posteri con una tal quale reputazione di autori spiritosi, lo debbono sopratutto alla lor prerogativa di commensali piacevoli. [1]

[1] Il primo, autore di Canzoni e Memorie della fine del secolo XVII; l'altro, scrittore e dicitore arguto e autore dei Ricordi intimi e di una Vita di Napoleone, fine del secolo XVIII e principio del seguente. Ebbero più fama da vivi per la piacevolezza e originalità loro, che dopo morti per le loro opere.

Digitized by Google

Del resto, convengono alla stessa tavola tutte le espressioni della socialità moderna: l'amore, l'amicizia, gli affari, le speculazioni, il potere, le sollecitazioni, il protezionismo, l'ambizione, l'intrigo: ecco perchè il banchetto rasenta ogni cosa; ecco perchè esso produce frutti di ogni sapore.

99. Accessòri industriali. — Per conseguenza immediata di tutti questi antecedenti, l'industria umana si è concentrata col fine di aumentare la durata e l'intensità del piacere della tavola.

Alcuni poeti lamentarono la cortezza del collo la quale si opponeva alla durata del godimento del palato; altri deplorarono la scarsa capacità dello stomaco. Si evitò perfino a questo viscere il lavoro di digerire un primo pasto per dar luogo ad un secondo. (1)

Tale lo sforzo supremo per ampliare le facoltà del gusto; ma se da questo lato non fu possibile oltrepassare i confini imposti dalla natura, si ricorse agli accessòri che offrivano maggior latitudine.

Si adornò di fiori i vasi e le coppe; se ne inghirlandò i commensali, si mangiò sotto la vôlta del cielo, nei giardini, nei boschetti in cospetto delle maraviglie della natura.

Al godimento della tavola si associò quello della musica e il suono degli istrumenti. Così, nel tempo che la corte del re dei Feaci banchettava, l'aedo Femio celebrava le gesta e i guerrieri del passato. (2)

Spesso ballerini, vogatori, mimi de' due sessi e travestiti in varie foggie dilettavano gli occhi senza nuocere alla voluttà del palato; i più soavi profumi

(1) Allusione ai famosi vomitatòri nelle crapule dei patrizi romani.

(2) Omero, *Odissea*. Più prossimi a noi, i magistrati della repubblica fiorentina trattati nella lor sede di Badia, erano (diciamo così) rallegrati da due pifferi obbligatòri durante i pasti.

Digitized by Google

ondeggiavano nell'aria; si giunse a farsi servire da donne ignude, in guisa che tutti i sensi erano svegliati ad una plenitudine di godimenti.

Potrei adoprare parecchie pagine a dimostrare ciò che ho detto. Gli autori greci e romani, e le nostre vecchie cronache sono là fluenti di esempi, ed una facile erudizione avrebbe gran merito. Do dunque per sicuro ciò che altri ha già provato. È questo un diritto di cui spesso mi valgo e di cui i lettori mi saranno grati dicerto.

100. Decimottavo e decimonono secolo. — Adottammo più o meno, secondo i casi, simili diverse sorta di beatificazione, aggiungendoci quelle che le nuove scoperte han rivelate.

In verità, la raffinatezza delle nostre usanze non consentirebbe che i vomitatòri romani sussistessero. Ma abbiamo fatto di meglio: siamo giunti ad un fine identico per una via approvata dal buon gusto.

Si è inventato pietanze così attraenti, che esse fan rinascere un perpetuo appetito; e sono in pari tempo sì leggiere che lusingano il palato senza sopraccaricare lo stomaco. Seneca le avrebbe chiamate *nubes esculentae:* squisitezze vaporose.

Siamo quindi giunti ad una tal perfezione alimentare, che se la necessità delle faccende non ci costringesse ad alzarci da tavola, o se il sonno non ci si interponesse, la durata dei pasti potrebbe essere indefinita; e non sapremmo presumere il tempo che potesse correre fra il primo sorso di madera e l'ultimo bicchier di ponce.

Frattanto, non è da credere che tanti accessòri sieno necessari per costituire il godimento della tavola. Si gusta una tal voluttà in tutta la sua plenitudine ogni qualvolta concordino le quattro seguenti

Digitized by Google

condizioni: trattamento almeno passabile, buon vino, commensali piacevoli, non costrizione di tempo.

In questo modo desiderai sempre di avere assistito al pasto frugale che Orazio destinava al vicino invitandolo, o all'ospite che il temporale costringeva a ricoverarsi sotto il suo tetto. Un buon pollo, un capretto indubbiamente grassoccio; e per chiusa uve, fichi e noci. Aggiungendo a tutto ciò il vino raccolto sotto il consolato di Manlio e la conversazione di quel poeta voluttuoso, son certo che avrei cenato perfettamente.

At mihi cum longum post tempus venerat hospes
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque hædo, tum (1) *pensilis uva secundas*
Et nux ornabat mensas, cum duplice ficu. (2)

Precisamente così, ieri o domani, tre coppie di amici avranno mangiato un coscio di castrato in cazzeruola e un lombo di Pontoise innaffiati di vino d'Orléans o di Médoc limpidissimo; e, terminando la serata in una chiacchierata piacevole ed espansiva, si saran completamente dimenticati che esistono vivande più squisite e cuochi più sapienti.

Invece, per quanto raffinata possa essere la buona tavola, per quanto sontuosi gli accessòri ne sieno, non v'è godimento se il vino è cattivo, i commensali

---

(1) Il *dessert* che non è mai stato possibile di significare in un vocabolo italiano corrispondente, ha la sua espressione latina nell' avverbio *tum*, e nelle parole *secundas mensas*.

(2) Ma se giungeva in casa mia un ospite lungamente atteso, s'io vedeva finalmente, durante la pioggia, un vicino sedersi alla mia tavola, mi compiacevo di offrirgli, non il pesce comprato al mercato, ma il mio cappone e il mio capretto. Poi, per la fine, i penzoli d'uva nera staccata dal soffitto, e le picce di fichi secchi e le noci completavano il pasto. OR., *Sat. II*, 2, Lib. II.

Digitized by Google

raccolti a casaccio, le fisonomie tristi e si debba mangiare in fretta e abborracciando.

101. BOZZETTO. — Mi chiederà forse il lettore impaziente: — Come deve comporsi un pasto che, nell'anno di grazia 1825, sia atto a procurare al massimo grado il godimento della tavola? —

Rispondo a questa domanda. Raccoglietevi, lettori, e datemi retta: Gasterea, la più graziosa delle muse, m'inspira. Sarò più chiaro di un oracolo, e i miei precetti attraverseranno i secoli.

Che il numero dei convitati non superi la dozzina, affinchè la conversazione possa mantenersi generale.

Scelgasi costoro in modo che le loro occupazioni sieno diverse, i loro gusti analoghi, e così fra loro reciprocamente noti da non costringere all'odiosa formalità delle presentazioni.

Che la sala da pranzo sia illuminata splendidamente, l'apparecchio di una pulizia notevole, la temperatura della stanza dai quindici ai venti gradi.

Che gli uomini sieno spiritosi senza pretensione, le donne piacevoli senza civetteria. (1)

Che le vivande sieno squisitamente scelte, ma in numero limitato; e i vini di ottima qualità relativamente alla lor propria specie.

Che la progressione di quelle sia dalle più sostanziose alle più leggiere; e di questi dai più miti ai più profumosi.

Che il moto della consumazione sia moderato, essendo il desinare l'ultima faccenda della giornata; e che i commensali si comportino come viaggiatori i

(1) Io scrivo dentro Parigi, fra il Palais-Royal e la Chaussée-d'Antin. *(Nota dell'Autore)*.

Digitized by Google

quali devono arrivare contemporaneamente alla medesima mèta.

Che il caffè sia bollente, e i liquori sien prelibati.

Che la sala destinata ai convitati sia spaziosa abbastanza da consentire una partita di giuoco a coloro che non posson farne di meno, ed assai spazio ai colloqui della siesta.

Che i convitati sien trattenuti dalla piacevolezza del convegno e accarezzati dalla speranza di altri passatempi dopo il pranzo.

Che il tè non sia sopraccarico, che gli arrosti sieno unti a regola d'arte e sia perfetto il ponce.

Che niuno debba andarsene prima delle undici, ma che a mezzanotte tutti sieno a letto.

Chi abbia assistito a un pranzo dove tutte queste condizioni furono riunite può vantarsi di avere assistito alla sua propria apoteosi. Egli sarà tanto meno sodisfatto quanto più di coteste condizioni sieno state trascurate o dimenticate.

Dissi che il godimento della tavola tal quale l'ho definito era suscettibile di una lunghissima durata. Lo proverò dando una relazione veridica e particolareggiata del più lungo pranzo cui partecipassi. È un confetto che io depongo fra le labbra del lettore per ricompensarlo della sua compiacenza di leggermi.

Avevo, in cima della via del Bac, una famiglia di parenti composta così: il dottore, settantotto anni; il capitano, settantasei anni; la loro sorella Giannina, settantaquattro.

Andavo qualche volta da loro e mi accoglievano con amorevolezza.

— Perbacco, — dissemi un giorno il dottor Dubois, alzandosi sulla punta dei piedi per battermi sulla spalla — è un bel pezzo che tu ci lodi le tue *fon-*

Digitized by Google

dues (1); non fai altro che farci venir l'acquolina in bocca: è l'ora di smetterla! Verremo a colazione da te, il capitano ed io, e vedremo di che cosa si tratta. — (Mi par che si fosse nel 1801). — Volentierissimo, — risposi. — Le avrete in tutta la lor gloria, perchè le cucinerò con le mie proprie mani. La vostra proposta mi rallegra. Dunque, a domani alle dieci, ora militare. — (2)

All'ora stabilita, giunsero i miei due convitati sbarbati di fresco, ben pettinati, lindi, a puntino: due vecchietti tuttavia in buona salute ed arzilli.

Sorrisero dalla contentezza scorgendo la tavola pronta, una bella tovaglia bianca, apparecchiata per tre, e dinanzi ad ogni posto due dozzine di ostriche con un limone lucente e dorato.

Alle due estremità della tavola una bottiglia di Sauterne accuratamente nettata tranne nel tappo che attestava bene l'età avanzata.

Ahimè! Ho veduto dileguarsi queste colazioni di ostriche, già sì frequenti e sì allegre, dove le tiravano giù a migliaia. Scomparvero con gli abati capaci di mangiarne una grossa, e i cavalieri che non smettevano mai. Le rimpiango: ma da buon filosofo io chiedo qual diritto non abbia il tempo su semplici costumanze, egli che modifica i governi ed i popoli!

Dopo le ostriche freschissime, furon serviti lombi allo spiede, un vaso di fegati d'oca tartufati e finalmente il mio piatto.

Dico piatto, ma fu portato in una cazzeruola, mantenuto caldo da un bagnomaria a spirito. Manovrai

(1) Uova cucinate col formaggio.

(2) Ogni volta che il convito è indetto con questa espressione si deve sedersi a tavola all'ora battente. I ritardatari sono altrettanti disertori. *(Nota dell'Autore).*

Digitized by Google

sul campo di battaglia e i cugini non perdettero uno de' miei movimenti.

Acclamarono la perfezione della vivanda e me ne chiesero la ricetta, che promisi loro raccontando in proposito due aneddoti che il lettore troverà probabilmente altrove.

Dopo la famosa *fondue* vennero le frutta di stagione e le conserve, una tazza di vero moka fatto *à la Dubelloy* [1] il cui metodo cominciava a diffondersi, e finalmente due sorta di liquori: l'uno spiritoso per detergere, l'altro zuccherino per addolcire.

Terminata la colazione, proposi a' miei convitati un po' di moto: perciò feci lor fare il giro della casa, non certo elegantissima, ma vasta e comoda, e della quale essi si compiacquero, tanto più che i soffitti datavano dal tempo di Luigi XV.

Mostrai loro la creta originale del busto della mia graziosa cugina, la signora Récamier, plasmato dal Chinard e il suo ritratto in miniatura dell'Augustin. Ne furono così contenti che il dottore co'suoi labbroni baciò il ritratto ed il capitano si permise sul busto una licenza per la quale io lo picchiai. Dacchè, se tutti gli ammiratori della bella facessero altrettanto, quel seno sì mirabilmente modellato si troverebbe presto nelle condizioni stesse del piede del san Pietro di Roma che i pellegrini hanno scemato a forza di baci. [2]

---

[1] Sistema di preparare il caffè in tavola, con macchinetta a spirito, il più antico e il più razionale perchè permette all'acqua di permanere bollente sulla polvere, tornato in voga oggi, un secolo dopo.

[2] La Recamier è una delle più graziose e spiccate figure femminili del Consolato e del primo Impero. Bellissima, intellettuale ed onesta tuttochè corteggiatissima, accolse nel suo salotto il fiore degli uomini illustri del tempo; ma perchè il suo cenacolo fu sospetto di antimperialismo, ella dovè esulare e non ritornare a Parigi che dopo il 1815, stella in sul tramonto. Rallegriamoci frattanto col Savarin che può vantare una tal cugina. Il Chinard fu grazioso più che valoroso scultore del primo Impero.

Digitized by Google

Mostrai loro, dipoi, alcuni gessi de' migliori scultori antichi, pregevoli pitture, i miei fucili, i miei strumenti musicali e qualche bell'edizione francese o straniera.

In questa escursione enciclopedica non fu dimenticata la cucina. Mostrai le mie pentole economiche, la mia rosticciera chiusa, il mio girarrosto a pendolo e il mio vaporizzatore. Esaminarono tutto con minuta curiosità e tanto più stupirono inquantochè a casa loro tutto si faceva come al tempo della Reggenza. (1)

Mentre rientravamo in salotto, sonavan le due.

— Perbacco! — esclamò il dottore — ecco l'ora del desinare. Nostra sorella Giannina ci aspetta: bisogna andarcene. Non ho fame davvero; ma non posso far di meno della mia minestra. È per me una sì vecchia consuetudine che quando passo una giornata senza prenderne, dico come Tito: Perdei un giorno.

— Caro dottore, — gli risposi — perchè andar sì lontano a cercare quello che avete sotto mano? Manderò in cucina ad avvertire che voi restate qui meco a un desinare per il quale avrete un po' d'indulgenza giacchè esso non avrà tutte le buone doti di un'improvvisata premeditata e preparata con tutto comodo. —

Avvenne in proposito una deliberazione oculare fra i due fratelli, e un conseguente consenso. Spedii allora un messaggio al sobborgo Saint-Germain, dissi una parola al mio primo cuoco, il quale, di lì a brevissimo tempo, parte co' suoi espedienti, parte con quelli dei vicini trattori, ci servì un pranzetto appetitosissimo.

(1) Noti il lettore come il Brillat Savarin fosse un vero precursore. Le rosticciere chiuse e i girrarosti a meccanismo di orologio son comparsi nel nostro tempo a sostituire i vecchi schidioni e gli archilei a grossi pesi ingombranti mezza cucina.

Digitized by Google

Fu per me una gran contentezza il vedere il sangue freddo e la risolutezza con che gli ospiti miei si riaccostarono alla tavola, spiegarono i lor tovagliuoli e si disposero all'azione.

Toccò loro due sorprese cui neppur io mi aspettavo: feci servire il parmigiano con la minestra, e subito dopo offrii un bicchier di madera asciutto. Due novità recentemente introdotte dal principe di Talleyrand, il celebre diplomatico cui siamo debitori di tante argute e profonde espressioni, così popolare sempre, sia nel momento del suo potere sia in quello del suo riposo.

Il pranzo trascorse normalmente così nella sua parte sostanziale come ne' suoi accessòri obbligati, e gli amici miei non lesinarono di garbatezza e di giovialità.

Dopo pranzo proposi una partita a carte, che fu rifiutata. Preferirono il dolce *far niente* degli Italiani, [1] come diceva il capitano. Ci disponemmo in un intimo cerchio intorno al caminetto.

Nonostante la beatitudine del *non far niente,* pensai sempre che una qualsiasi occupazione dà più rilievo alla conversazione, se essa non assorba l'attenzione. Così, proposi il tè.

Il tè era una stranezza per francesi di vecchia ròcca: tuttavia fu accettato. Lo feci in presenza loro e ne sorbirono alcune tazze con tanto piacere in-

[1] Ah, sì perdio! Il *dolce far niente,* degl'Italiani. S'io m'inalzo con la fantasia molto in alto nello spazio e abbasso l'occhio imparziale sulle varie nazioni, vedo che l'opera umana assurge più in Italia che altrove; e i forestieri lo san bene. Assurge ella dunque dal *dolce far niente?* Non forse si scambiò col solito ritornello, il momento della concezione o quello del riposo che tempra e prepara, col *dolce far niente?* Il Macchiavelli che medita è dunque l'apoteosi del dolce far niente?

quantochè lo avevano per l'addietro considerato come un medicinale.

L'esperienza mi aveva insegnato che una condiscendenza ne mena un'altra: che una volta su questa via non si ha più l'energia di rifiutare. Così quasi imposi di terminare con un ponce.

— Tu ci ucciderai! — gridò il dottore.

— Ma voi ci ubriacherete! — ribatteva il capitano. Cui io rispondeva sollecitando imperativamente limoni, zucchero e rum.

Feci dunque il ponce, e in questo tempo furono preparati crostini sottili, delicatamente imburrati e salati in punto.

Allora si protestò. I cugini affermarono che ne avevano abbastanza e che non mangerebbero altro. Ma conoscendo io l'attrattiva di cotesto manicaretto semplicissimo risposi che mi auguravo che ce ne fossero assai. Difatti, poco dopo, il capitano tolse l'ultimo crostino e lo sorpresi che sbirciava se non ce ne fossero più. Ed io ne feci portare altri.

Frattanto il tempo era trascorso: il mio orologio segnava le otto.

— Scappiamo — dissero i miei ospiti. — Bisogna pure che andiamo a mangiare una foglia d'insalata con la nostra povera sorella restata sola per tutto il giorno! —

A questo non mi opposi. E deferente ai doveri dell'ospitalità di fronte a due vecchi così piacevoli, li accompagnai alla lor carrozza e li vidi partire.

Si domanderà forse se durante una sì lunga seduta non fece mai capolino la noia.

Nemmen per sogno. L'attenzione de' miei convitati fu sempre divagata, sia dalla preparazione della pietanza, sia dall'escursione per la casa, sia da qual-

Digitized by Google

che originalità del pranzo, sia dal tè e segnatamente dal ponce nuovo per loro.

Inoltre, il dottore conosceva tutta Parigi nelle sue genealogie e ne' suoi aneddoti; il capitano aveva passato parte della vita in Italia, come militare e come legato alla corte di Parma; io stesso ho viaggiato dimolto: conversavamo senza pretensione e ascoltavamo dilettosamente. Non c'è mica bisogno di tanto perchè il tempo trascorra con dolcezza e rapidità.

Il domani ricevei una lettera del dottore. Ebbe la premura di informarmi che della scappatina della vigilia non aveva risentito alcun danno. Anzi, dopo un tranquillissimo sonno, si erano alzati freschi e ben disposti magari a rifarsi da capo.

QUINDICESIMA MEDITAZIONE.

DELLE FERMATE DI CACCIA.

102. Fermate di caccia. — Fra tutte le circostanze della vita nelle quali il mangiare ha un qualche rilievo, una delle più piacevoli è certamente il riposo, col relativo spuntino che sospende la caccia. Uno de' più soavi intermezzi che può prolungarsi senza noia.

Dopo alcune ore di fatica, per vigoroso che sia, un cacciatore sente il bisogno di riposare. Il suo viso è stato ventilato dalla brezza del mattino; l'occasione di muoversi non gli è mancata; il sole tocca quasi al punto supremo del suo corso. È duopo dunque che il cacciatore si fermi qualche ora, non per istanchezza eccessiva, ma per quell'istinto che ci avverte che la nostra attività deve cedere al riposo.

Un'ombra lo invita; l'erba lo accoglie, e il mor-

Digitized by Google

morio di una scaturigine indica il punto ove sommergere la bottiglia che lo rinfrescherà. (1)

In tal guisa adagiato egli trae tranquillamente i panini dorati, svolge il pollo freddo che una provvida mano collocò nella sua bolgetta, e depone la fetta di *gruyère* o di *roquefort* destinato a rappresentargli tutta una chiusa di colazione.

Durante questa manovra il cacciatore non è solo: è accompagnato dal fido animale creato per lui. Il cane accovacciato fissa amorevolmente il padrone. Il lavoro comune ha soppresso ogni distanza fra loro: sono due amici. Il servo è orgoglioso e lieto ad un tempo di essere il commensale del suo signore.

Essi hanno un appetito ignoto tanto a' gaudenti che ai divoti; ai primi perchè non soglion dar tempo alla fame di venire; agli altri perchè scansano le fatiche che la generano.

Il riposo fu gustato deliziosamente da ciascuno. Tutto si svolse ordinatamente e tranquillamente. Perchè non abbandonarsi alla dolcezza di un pisolino? L'ora meridiana è essa pure un'ora di sosta e di riposo per la creazione intera.

Piaceri decuplati se si è in compagnia. Giacchè in tal caso una provvista abbondante suole esser recata a groppa d'asino. Inoltre, si può chiacchierare del più e del meno: delle prodezze di Tizio, dei solecismi di Caio e delle speranze del pomeriggio.

E non parlo delle cacciate nelle quali i servi sopraggiungono carichi di anfore sacre a Bacco, colme di madera ghiacciato, e del sugo della fragola o del-

(1) Suggerisco ai collèghi la preferenza del vino bianco. Resiste di più allo sciabordamento, e disseta più sodisfacentemente. *(Nota dell'Autore).*

Digitized by Google

l'ananasso, bevande divine che infondono nelle vene un piacere di freschezza e nei sensi tutti un benessere ignoto ai profani. (1)

Ma non siamo ancora all'apice di questo progressivo godimento.

103. Le signore. — Avviene talvolta che le mogli, le sorelle, le cugine, le amiche nostre sieno invitate a partecipare dei nostri divertimenti.

All'ora stabilita giungono carrozze leggiere tirate da cavalli vivaci e cariche di donne, di penne e di fiori. Le acconciature di queste han qualche cosa di militare e di femminile ad un tempo: nel grazioso insieme anche le meno favorite dalla natura figurano e piacciono.

Quando gli sportelli dei legni si aprono, le ghiotte provviste occhieggiano nella loro appetitosa varietà.

Nè manca l'esilarante sciampagna che spumeggerà fra le dita di una bellezza. Si siede sull'erba, si mangia, scattano i tappi: si chiacchiera, si ride, si scherza con gran libertà, poichè l'universo è il nostro salotto, e il sole il nostro lampadario. Per giunta, l'appetito, emanazione divina, consente a questa colazione una giocondità estranea a tutti i luoghi chiusi per fastosi che sieno.

Nonpertanto, ogni cosa ha il suo termine. Il decano dà il segno di alzarsi: gli uomini si muniscono del fucile, le donne del cappello. Qualche addio;

---

(1) Alessandro Delessert, l'amico mio, per il primo mise fuori questa piacevole consuetudine. Cacciavamo a Villeneuve con 30 gradi di caldo. Così moventici sotto la zona torrida, egli pensò di disseminare sulla nostra via alcuni servi *potosfori* che recavano in otri di cuoio ripieni di ghiaccio quanto potevasi desiderare per dissetarsi e corroborarsi. Sceglievamo e ci sentivamo rinati. Sono oggi persuaso che il contatto di liquidi così deliziosi e freschi con lingue aride e gole dissecate, sia la più soave sensazione possibile all' uomo. *(Nota dell'Autore).*

poi le carrozze avanzano, e le belle scompaiono per ricomparire soltanto a sotto di sole.

Ecco ciò che ho veduto nelle cacce signorili che si agitano intorno al Pattolo dalle acque aurifere. Ma il Pattolo non è estremamente necessario.

Sono andato a caccia nel cuor della Francia ed alle sue estremità. Ho veduto sopraggiungere alle fermate graziose donne, fanciulle radiose di freschezza, le une in carrozza le altre magari su un modesto asinello, gloria e ricchezza de' paesani di Montmorency; le ho viste ridere degl'incidenti di viaggio; ostentare sull'erba la tacchina in galantina trasparente, la domestica torta, l'insalata bell'e condita; le ho vedute ballare intorno al fuoco del bivacco acceso; ho partecipato ai giuochi e alle chiassate che seguono coteste merende nomadi, e mi son convinto che il divertimento, il piacere e l'allegrezza non preferiscono i centri del lusso e delle cerimonie.

E al momento di separarsi, perchè non si scambierebbe un abbraccio col duce della caccia nel giorno della sua gloria; con la sbercia della partita poichè egli è infelice; con tutti e tutte a scanso di gelosie? V'è separazione, v'è partenza: la consuetudine lo consente; anzi lo impone.

Collèghi, cacciatori accorti che mirate al concreto, fermi di polso, mirate bene e cogliete nel segno prima che giungano le donne. L'esperienza m'insegnò che dopo la lor partenza, è ben difficile ahimè, di fare un buon tiro!

Si è cercato con vane e infinite induzioni la causa di un fatto simile. Taluni l'attribuiscono alla digestione che impigrisce il corpo; altri all'attenzione distratta cui più non riesce di raccogliersi; altri a colloqui intimi capaci di infondere il desiderio del ritorno.

Digitized by Google

Inquanto a noi

il cui sguardo scrutò l'imo de' cuori,

ci convincemmo che, essendo l'età delle donne all'oriente, e i cacciatori composti di materia infiammabile, è impossibile che dalla collisione dei sessi non sprazzi qualche scintilla genesica tale da fare ombrire la casta Diana. Ed ecco perchè essa, durante il rimanente della giornata, ritoglie al delinquente i suoi favori.

Diciamo rimanente della giornata; perchè la storia di Endimione ci prova che la Dea è tutt'altro che rigida dopo il tramonto. Vedasi il quadro del Girodet. [1]

Le fermate di caccia costituiscono un argomento vergine da noi appena sfiorato: potrebbero dar materia a un trattato intero dilettevole ed istruttivo. Lo deleghiamo all'intelligente lettore che vorrà prendersene la briga.

SEDICESIMA MEDITAZIONE.

DELLA DIGESTIONE.

104. Preliminare. — Non si campa di ciò che si mangia, dice un vecchio adagio, ma di ciò che si digerisce. È dunque necessario di digerire per vivere. E questa necessità domina tanto il ricco quanto il povero, così il monarca che il pastore.

---

[1] Del Girodet Tiosan, il celebre pittore e gran colorista dell'Impero, è capolavoro *Endimione dormiente*. Si sa come Diana innamorata di cotesto bel giovane, per mantenersi casta agli occhi di costui e ad un tempo goderselo, andasse a giacergli *a latere* mentre ei dormiva. Ed è prudente e femminile il salvar le apparenze; ma Endimione era indubbiamente un sonnambulo se compiva cose rilevanti senz'accorgersene durante i suoi gravi sonni di pastore.

Digitized by Google

Sono pochissimi coloro che ignorano quel che avviene mentre digeriscono. La maggior parte ricordano il signor Jourdain che scriveva prose senza accorgersene. Perciò abbozzo una storia popolare della digestione, persuaso che il signor Jourdain fu ben più sodisfatto nel momento in cui il filosofo si accòrse che ciò che aveva scritto era prosa.

Per rendersi conto della digestione nel suo complesso bisogna conoscere i suoi precedenti e le sue conseguenze.

105. Ingestione. — L'appetito, la fame e la sete ci avvertono di quando il corpo ha bisogno di ristorarsi, e il dolore, questo avvisatore universale, sopravviene a tormentarci se noi indugiamo a sodisfarlo.

Ed ecco allora il bere ed il mangiare che costituiscono l'ingestione, operazione che comincia dal momento in cui gli alimenti toccan la bocca e finisce con quello in cui passano nell'esofago.

Nel percorso di questo tragitto, che misura pochi centimetri, avvengono parecchie cose.

I denti dividono gli alimenti solidi; le glandole di ogni sorta onde la bocca è interiormente indotta inumidiscono; la lingua li rivolta, li commischia, e li sospinge contro il palato per ispremerne il succo e saporarne il gusto. Ciò facendo, la lingua raduna gli alimenti in mezzo della bocca: dopo che, premendo contro la mascella inferiore, si solleva nel mezzo stesso in guisa da formare alla sua radice un pendio che li attrae nella retrobocca dove ricevuti dalla faringe, questa contraendosi alla sua volta li fa penetrare nell'esofago d'onde il movimento peristaltico li introduce finalmente nello stomaco.

Dopo un boccone ne succede similmente un altro.

Digitized by Google

Le bibite sorbite negl'intervalli seguon la stessa via e la deglutizione fino a che l'istinto medesimo che motivò l'ingestione non ci avverta che è il momento di cessare. È raro però che si cessi alla prima ingiunzione, se il bere senza sete è prerogativa dell'uomo. E data l'evoluzione presente dell'arte culinaria, i cuochi adoperano in modo che eziandio mangiamo senza fame.

In virtù di un congegno perfetto, ogni boccone, perchè giunga allo stomaco, ha da evitare due pericoli:

L'uno, di essere cacciato posteriormente nelle narici; ma l'abbassamento del velo del palato e la conformazione della faringe vi si oppongono opportunamente.

L'altro, di cadere nella trachea arteria che gli alimenti sfiorano; e questo sarebbe più grave, dacchè se un corpo penetra nella trachea arteria, una tosse convulsa comincia e non finisce che quando ne sia espulso. (1)

Per un mirabile congegno, ripeto, la glottide si richiude nel momento che si inghiottisce: e riparata dall'epiglottide che la ricuopre; e un istinto provvido vuole che non respiriamo nell'atto della deglutizione,

---

(1) Meditino bene questo processo coloro che, prestando cieca fede alle pasticche e alle pozioni suggerite contro la tosse, si empiono e guastano lo stomaco con tante porcherie per tutto il tempo che la guarigione si compie naturalmente, senza che esse abbiano nulla che fare con la parte irritata che genera la tosse. Il Nélaton, il famoso medico di Napoleone III, richiesto da un costipato se questi potesse prendere certe mirifiche pasticche, rispondeva: — Prendetele pure nel frattempo che guarite; se non faranno bene a voi gioveranno sempre ad altri. — E intendeva certo del farmacista. E meglio ancora rispondeva un onesto speziale di Portoferraio, a chi compratogli una scatola di pasticche, gli domandava: — Mi faranno bene, sor Bista? — Prendile sicuro: se non ti fanno male, bene non ti fanno dicerto. — Senza dubbio, il sor Bista invertiva con intendimento il modo di dir popólare, e l'altro non avvertendo l'inversione, se ne andava contento.

Digitized by Google

di modo che si può in generale affermare che nonostante una sì complicata conformazione gli alimenti giungono agevolmente nello stomaco, dove l'impero della volontà cessa e dove la digestione propriamente detta principia.

106. Ufficio dello stomaco. — La digestione è operazione assolutamente meccanica: l'apparecchio digerente può considerarsi un mulino munito di buratti la cui funzione è quella di estrarre dalle sostanze ciò che giova a riparare le perdite del corpo e di rifiutare la feccia spogliata dalle sue molecole convertibili o animalizzabili.

Si è lungamente e vigorosamente disputato sul modo con cui la digestione si compie nello stomaco, e per sapere se essa avvenga per cozione, maturazione, fermentazione, dissoluzione gastrica, chimica o vitale, etc.

Vi si può riscontrare un po' di tutto ciò. Si errava soltanto perchè si voleva attribuire ad un agente unico il resultamento di parecchie cause associate.

Infatti, gli alimenti impregnati di tutti i fluidi forniti dalla bocca e dall'esofago, giungono nello stomaco dove vengono perfusi dal sugo gastrico di cui esso è pieno, sottoposti per giunta a un calore di circa 38 centigradi. Essi vi sono rivolti e amalgamati dal movimento organico dello stomaco eccitato dal loro contatto, e agiscono l'uno sull'altro in virtù della lor commischianza. È quindi impossibile che non vi sia fermentazione se fermentabile è tutto ciò che alimenta.

In conseguenza di tali reazioni, il chilo si elabora. Lo strato alimentare immediatamente sopraposto è per il primo assorbito. Attraversa il piloro e cade negli intestini. Un secondo strato gli succede; e così via, fino a che non vi sia più nulla nello stomaco,

Digitized by Google

che si vuota a mano a mano, quasi direi nello stesso modo con cui si empì.

Il piloro dà l'idea di un ombuto carnoso che trasmette dallo stomaco negli intestini. È conformato in guisa che gli alimenti non possano, senonchè disagevolmente, risalire. Questo importante viscere è sottoposto talvolta ad ostruirsi: allora si muor di fame dopo lunghi e spaventevoli dolori. L'intestino che riceve gli alimenti all'uscir del piloro è il duodeno così chiamato per la sua lunghezza di dodici dita.

Il chilo giunto nel duodeno vi subisce una elaborazione in virtù della bile e dell'umor pancreatico commisti; perde il suo color grigio e l'acido che aveva, si colora di giallo e comincia a contrarre l'odore fecale che aumenta a misura che procede nel retto. I diversi princìpi che sono in questa mescolanza agiscono reciprocamente gli uni sugli altri: il chilo si elabora con formazione di fluidi.

L'impulso stesso che fece uscire il chilo dallo stomaco, continuando, lo spinge verso gl'intestini gracili. Quivi il chilo si isola assorbito da organi destinati a quest'uso, e sospinti verso il fegato per mischiarvisi al sangue che rinnuova riparando le perdite cagionate dall'assorbimento degli organi vitali e dell'esalazione respiratoria.

È difficilissimo di spiegarsi come il chilo, che è un liquido bianco e quasi insipido e inodoro, possa derivare da una massa della quale il colore, l'odore e il sapore han da essere assai intensi.

Comunque, l'estrazione del chilo pare il vero scopo della digestione, e appena commisto alla circolazione, l'individuo ne è subito consapevole per un aumento di forze vitali e per un'intima convinzione che le sue perdite son risarcite.

Digitized by Google

La digestione dei liquidi è assai meno complicata di quella degli alimenti solidi e può spiegarsi con poche parole.

La parte elementare sospesa, si separa, si congiunge al chilo e ne subisce le vicissitudini.

La parte puramente liquida viene assorbita dai succhiatoi dello stomaco e introdotta nella circolazione: di là è trasmessa per le arterie emulgenti verso i reni che la filtrano ed elaborano, e per mezzo degli ureteri introdotta allo stato di orina nella vescica. Gli ureteri sono due condotti della dimensione di un cannello da penna dipartentisi ciascuno da un rene e facenti capo entrambi nella vescica.

Giunta in quest'ultimo recipiente e per quanto ritenuta da uno sfintere, vi permane poco, dacchè per sua natura stimoli al bisogno; e in breve un proscioglimento volontario la fa sprizzare nella luce a traverso canali d'irrigazione che tutti conoscono e che si è d'accordo di non nominare.

La digestione dura più o meno secondo il temperamento di ogni individuo. Tuttavia si può assegnarle un processo medio di sette ore: un po' più di tre ore per lo stomaco; il resto per il tragitto fino al retto.

In virtù di questi rudimenti fisiologici che estrassi dai migliori autori e che opportunamente sceverai dalle aridità anatomiche e dalle astrazioni della scienza, i lettori potranno d'ora in poi rendersi conto del dove si trovi l'ultimo cibo che inghiottirono: durante le tre prime ore nello stomaco; dipoi nel percorso intestinale; finalmente dopo sette o otto ore, nel retto, nell'aspettativa del suo turno di espulsione.

107. Azione della digestione. — Di tutte le operazioni corporali, la digestione è quella che più reagisce sulle condizioni morali dell'individuo.

Digitized by Google

Questa verità non deve stupire: non è possibile che sia altrimenti.

I princìpi della più elementare fisiologia insegnano che l'anima non può essere impressionata se non se dagli organi ad essa sottoposti i quali la mettono in relazione con le cose esteriori. D'onde deriva il fatto che se cotesti organi sono mal conservati, male alimentati, ovvero irritati, il loro deperimento reagisce necessariamente sulle sensazioni che sono le mediatrici e le motrici delle operazioni intellettuali.

Così, il modo consueto nel quale procede e massime si compie la digestione, ci fa di buono o di cattivo umore, taciturni o loquaci, malinconici o ottimisti, inconsapevolmente, senza che possiamo rimediarci.

Si dovrebbe, sotto questo punto di vista, classare l'umanità in tre grandi categorie: i regolari, i restii e i corrivi.

È ormai provato che coloro i quali appartengono in ciascuna di coteste serie, non soltanto han consimili disposizioni naturali e attitudini, ma eziandio compiono con una certa analogia e simiglianza le faccende e gli uffici che il caso ha loro assegnati nella vita.

Per chiarire la mia asserzione con un esempio, lo coglierò nel campo vasto della letteratura. Credo che gli scrittori debbono al loro stomaco il genere letterario da essi preferito.

Così, i poeti comici han da esser compresi fra i regolari; i tragici fra i restii; gli elegiaci e i pastorali fra i corrivi. D'onde si deduce che il poeta più lacrimoso non è distinto dal confratello più comico che dalla differenza della digestione.

In conseguenza di un tal principio, allorquando il principe Eugenio di Savoia perpetrava il più gran

Digitized by Google

danno alla Francia, qualcuno della corte di Luigi XIV esclamò: — Oh che non poss'io mandargli una diarrea di otto giorni per ridurlo all'inazione? — (1)

— Affrettiamo, — gridava un generale inglese — i nostri soldati a battersi mentre hanno ancora la loro razione di carne nello stomaco! —

La digestione nei giovani è spesso accompagnata da un lieve brivido, nei vecchi dalla sonnolenza.

Nel primo caso la natura sottrae il calorico dalle superfici per servirsene nel suo laboratorio; nel secondo, essa stessa, indebolita dall'età, è insufficiente al lavoro della digestione e all'eccitamento dei sensi.

In sul primo della digestione le occupazioni intellettuali nuocciono, e nuocciono più ancora i piaceri genesici. La corrente che fluisce verso i cimiteri della capitale vi travolge ogni anno centinaia di uomini i quali, dopo aver ben mangiato, e talora troppo ben mangiato, non han saputo chiudere gli occhi e tapparsi le orecchie.

Tale osservazione implica un suggerimento di lieve peso ai giovani, uno svegliarino per gli adulti i quali dimenticano la fugacità del tempo; e una legge penale per coloro che si trovano dalla peggior parte dei cinquant'anni.

Taluni son di cattivo umore per il tempo che dura la lor digestione. Non è davvero quello il momento di proporre qualche cosa o di domandar qualche favore.

(1) Il principe Eugenio di Savoia fu il più valoroso capitano del suo tempo. Nato a Parigi da una Mancini la nepote del Mazzarino, denominato l'*Abatino*, da giovane, non accettato alla Corte, doveva un giorno far pagare caro alla Francia il rifiuto. Passato al servizio dell'Austria, fu feld-maresciallo, generale, presidente della corte aulica; e nelle guerre dei confederati contro la Francia dette a questa più e vigorose batoste in diverse battaglie. Il re Sole gli fece offrire allora il bastone di maresciallo. Tardi: l'altro si mise il pollice al naso ed agitò le quattro dita. Ecco come lo zelante cortigiano gli desiderò la diarrea.

Digitized by Google

Così fatto era il maresciallo Augereau. Durante la prima ora che seguiva il suo desinare avrebbe ucciso tutti: amici e nemici.

Gli ho sentito dire un giorno che nell'esercito c'eran due individui che il generalissimo avrebbe potuto sempre far fucilare: il commissario in capo e il comandante del suo stato maggiore. Eran presenti l'uno e l'altro. Il generale Chérin rispose, scherzevole e con spirito; il commissario non rispose, ma pensò forse come l'altro.

In quel tempo ero addetto al suo statomaggiore, e alla sua tavola avevo sempre il mio pasto: ci sedevo però di rado per timore delle solite burrasche. Avevo paura che per una parola non mi mandasse a digerire in prigione.

L'ho talora incontrato a Parigi, e siccome mi significava cortesemente il rimpianto di non avermi veduto più spesso, non gliene dissimulai la causa. Ne rise e quasi confessò che io non ebbi tutti i torti.

Eravamo allora a Offenbourg, e nello statomaggiore si lamentava che non avessimo mai mangiato nè selvaggina nè pesce.

Lamento fondato, del resto; dacchè sia massima di diritto pubblico che i vincitori debban godersi alle spese dei vinti. Così il giorno stesso scrissi al conservatore delle foreste una lettera cortese per fargli notare il male e prescrivergliene il rimedio.

Il conservatore era un vecchio sornione, lungo magro e nero, che non ci poteva patire e che dicerto ci trattava malino perchè non ponessimo radici nella sua terra. Rispose evasivamente, quasi negando. Le guardie erano fuggite per paura dei nostri soldati; i pescatori scioperavano; le acque erano in piena, e via di questo tenore. A tali e tanti pretesti non replicai;

Digitized by Google

ma gli mandai dieci granatieri da alloggiare e nutrire fino a nuovo ordine.

Il topico fu efficace. Il posdomani di buon'ora giunse un barroccio lautamente carico. Le guardie erano ritornate e i pescatori si sottoponevano, perchè ci portavano selvaggina e pesce con che star bene una settimana: capriuoli, beccacce, carpi, lucci.... Una benedizione.

Dopo una tale offerta espiatoria liberai il conservatore austero da' suoi ospiti. Venne a trovarci ed io lo catechizzai; tanto che per il resto del nostro soggiorno non avemmo che a lodarci di lui.

DICIASSETTESIMA MEDITAZIONE.

DEL RIPOSO.

108. Preliminare. — L'uomo non è fatto per una attività indefinita: la natura lo ha destinato a una operosità intermittente: è necessario che le sue facoltà cessino ad intervalli. Il tempo di attività può prolungarsi variandosi l'indole delle sensazioni che ei ne risente: ma la continuità o prima o poi gli impone il desiderio del riposo. Il riposo conduce al sonno; il sonno genera i sogni.

Eccoci agli estremi confini dell'umanità; poichè l'uomo che dorme non è già più l'uomo socevole: le leggi tuttavia lo proteggono ma non gli si impongono più.

Qui trova posto un aneddoto singolare, narratomi da don Duhaget già priore della certosa di Pierre-Châtel.

Don Duhaget proveniva da un'ottima famiglia di Guascogna; aveva militato egregiamente, capitano

Digitized by Google

nella fanteria per vent'anni e cavaliere di San Luigi. Non ho conosciuto altri più caritatevole e di più piacevole conversare che egli non fosse.

— Avevamo — mi raccontava — nel paesello ove io era priore prima che venissi a Pierre-Châtel, un monaco di un umore malinconico, di un carattere tetro, noto per essere un sonnambulo.

« A volte, ne'suoi accessi, usciva dalla sua cella e vi rientrava solo; a volte si smarriva e si era costretti a ricondurvelo. Qualche rimedio fu sperimentato, sicchè le ricadute si fecero più rare e niuno si occupò più di lui.

« Una sera che non mi ero coricato all'ora consueta, m'indugiavo al tavolino dando un'occhiata a certe carte, quando sentii aprir la porta del mio quartiere d'onde non levavo mai la chiave, e vidi entrare il monaco in perfetta condizione di sonnambulismo.

« Aveva gli occhi spalancati ma fissi; non vestiva che la semplice tonaca con la quale forse si coricò, e brandiva una coltella.

« Andò diritto al mio letto di cui sapeva la posizione, tastò come per assicurarsi se c'ero, e infine vibrò tre colpi sì gagliardamente assestati, che, oltre la coperta, la lama penetrò profondamente la materassa, o per meglio dire, lo strapunto che ne faceva le veci.

« Quando mi passò dinanzi aveva la faccia contratta e le sopracciglia corrugate. Dopo l'operazione, poichè egli si volse, osservai i suoi lineamenti spianati e significanti un interiore compiacimento.

« La luce di due lumi che erano sul mio tavolino non gli fecero alcun effetto: e se ne andò come era venuto, aprendo e chiudendo cautamente la porta che conduceva nella mia cella, e potei tosto assicu-

Digitized by Google

rarmi che egli si ritirava direttamente e tranquillamente nella sua.

« Immaginate — proseguì il priore — in qual condizione io mi fossi durante la terribile apparizione. Fremetti dinanzi al pericolo al quale ero scampato, e ne ringraziai la Provvidenza. Ma la commozione mi impedì di chiuder occhio per il resto della notte.

« Il domani feci chiamare il sonnambulo e gli richiesi con disinvoltura ciò che avesse sognato nella nottata.

« A tal domanda si conturbò. — Padre, — rispos'egli — ho fatto un sì strano sogno che rivelarvelo mi sgomenta. È forse opera del demonio.... — Ve lo comando; — insistei — un sogno è sempre involontario e non altro che un'illusione. Dite pur sinceramente. — Padre, — narrò allora — non appena iersera fui coricato, sognai che avevate uccisa mia madre e che la sua ombra sanguinosa mi era apparsa per chieder vendetta. A tal vista, tratto fuori di me dall'ira, mi parve che io corréssi forsennato a questo vostro quartiere, e avendovi trovato a letto vi pugnalassi. Poco dopo mi sono svegliato tutto madido di sudore, detestando il mio delitto, e benedicendo Dio perchè non era cosa vera. — Vera più di quanto crediate! — ribattei serio e tranquillo.

« Gli descrissi allora ciò che era avvenuto e gli mostrai le tracce delle coltellate che ei mi aveva destinate.

« Ciò vedendo mi si gettò a'piedi piangendo e lamentando la sciagura involontaria che avrebbe potuto succedere, e implorando quella più rigida espiazione che mi fosse piaciuto d'infliggergli.

« No, no: non vi gastigherò io di una colpa involontaria. Nondimeno, d'ora in avanti vi esonero dal-

Digitized by Google

l'assistere alle funzioni notturne e vi prevengo che la vostra cella sarà chiusa dal di fuori dopo cena, e non si riaprirà che per darvi la mattina facoltà di convenire alla messa di famiglia. —

Se, in questa circostanza nella quale poco mancò che il priore ci rimettesse la pelle, l'omicidio fosse avvenuto, il sonnambulo non sarebbe stato punito, trattandosi di un delitto dal canto suo involontario. (1)

109. Tempo di riposo. — Dalle leggi generali che governano il nostro globo dipese il tenore di vita dell'umanità. L'alternativa del giorno e della notte così varia nei diversi luoghi della terra, tuttavia soggetta alle norme di un certo equilibrio, suggerì naturalmente la durata dell'attività e quella del riposo. Probabilmente le consuetudini della vita nostra sarebbero state ben altre se avessimo avuto un giorno senza fine.

Comunque, quando l'uomo ha usufruito durante un dato tempo della plenitudine delle sue facoltà, succede un momento in cui si sente deprimere: la sua impressionabilità decresce a poco a poco, i sensi si fanno meno accessibili ad ogni reazione, gli organi impigriscono e si rifiutano alla lor missione; l'anima è satura di commozioni: l'ora del riposo è giunta.

Giova osservare che noi consideriamo l'uomo socevole, circondato da tutte le raffinatezze del benessere e del progresso. Poichè, questo bisogno di riposo sopraggiunge più presto e più regolarmente colui che subisce la fatica di un lavoro assiduo nel suo studio,

---

(1) Questo che il Brillat Savarin allega mi par più un divagamento che un esempio. Dipendevano da cattiva digestione gli accessi di sonnambulismo del monaco? Mi aspettavo quasi che il priore invece che di chiudergli la cella si provasse a privarlo seriamente della mensa e a mandarlo a letto senza cena. Efficace il rimedio, la teoria sarebbe stata corroborata.

Digitized by Google

nel suo laboratorio, in viaggio, alla guerra, a caccia, e via dicendo.

A questo riposo, come a tutti gli atti riparatori e ripristinatori dell'organismo, la natura, madre eccellente, ha congiunto il godimento.

L'uomo che si riposa gusta un benessere generale e indefinibile. I bracci si abbandonano per il lor proprio peso; le fibre si detendono, le sensazioni si offuscano; il cervello si raffredda, i sensi si acquietano. Non brama più niente; non riflette più: un lieve velo gli cala sulle pupille. Qualche minuto dopo egli dormirà.

DICIOTTESIMA MEDITAZIONE.

DEL SONNO.

110. Preliminare. — Tuttochè esistano uomini siffatti che quasi quasi si potrebbe dir loro che non dormono mai, è pur vero che il bisogno di dormire è tanto imperioso quanto la sete e la fame. Le sentinelle avanzate dormono per quanto esse si gettino il tabacco in polvere negli occhi; e il Pichegru sulle cui piste era la polizia di Bonaparte pagò trentamila lire per una notte di sonno durante la quale fu venduto e consegnato. (1)

111. Definizione. — Il sonno è quello stato d'incoscienza e di ottusità nel quale l'uomo, astratto dalle cose esteriori dalla inattività dei sensi, non vive che una vita meccanica.

Il sonno, al pari della notte stessa, è preceduto

(1) Noto generale della Repubblica. Cospirò contro il Bonaparte. Arrestato due volte, evase la prima; arrestato la seconda, col Cadoudal, si suicidò in prigione.

Digitized by Google

e seguìto dal crepuscolo. L'un crepuscolo piomba nell'inerzia perfetta; l'altro riconduce alla vita attiva.

Esaminiamo questi diversi fenomeni.

Al momento in cui il sonno comincia, gli organi dei sensi cadono a poco a poco nell'inazione. Il gusto prima di tutti; la vista e l'odorato, dipoi; l'udito veglia dell'altro; il tatto, sempre. Veglia per avvertirci col dolore dei pericoli onde il corpo fosse minacciato.

Al sonno precede una sensazione più o meno voluttuosa: il corpo e l'anima gli si abbandonano naturalmente con l'istintiva aspettazione di un pronto ristoro l'uno, di un rinnovamento delle sue facoltà, l'altro.

Scienziati preclari, non avendo bene apprezzato cotesta sensazione pur così positiva, compararono il sonno alla morte, cui tutti gli esseri viventi si oppongono disperatamente, e contrassegnata da tali sintomi particolari che fanno inorridire perfino gli animali.

Alla guisa di tutti i godimenti, il sonno può assumere carattere di passione. Si vide individui dormire tre quarti della vita. Allora, alla guisa di tutte le passioni, non produce che effetti funesti: la pigrizia, l'indolenza, l'indebolimento, la stupidità e la morte.

La scuola di Salerno [1] non consentiva più di sette ore di sonno, senza distinzione d'età o di sesso. Una tal dottrina è troppo severa. Occorre qualche cosa di più ai fanciulli per logica necessità, alle donne per condiscendenza. Ma è regola che una durata di dieci ore di letto determina un eccesso per chiunque.

La volontà perdura nei primi momenti del sonno crepuscolare: l'occhio di chi si svegliasse non avrebbe perduto la sua facoltà. *Non omnibus dormio,* diceva

---

[1] Celebre in cotesta città durante il periodo longobardo. Ne derivarono le prime facoltà mediche dell'Europa.

Digitized by Google

Mecenate. [1] In condizioni simili più di un marito ha acquistato dolorose convinzioni. Alcune idee si formano ancora, ma incoerenti ed offuscate: si vede aleggiare fantasmi non ben determinati. Questo periodo dura poco: presto tutto scompare; ogni percezione cessa; e si sprofonda nel sonno assoluto.

Che cosa fa l'anima durante il sonno? Vive in sè stessa: è il pilota nella calma; è lo specchio nella notte; è un liuto che niuna mano tenta; è un'aspettazione. Nondimeno, alcuni psicologhi, fra i quali il conte di Redern, sostengono che lo spirito non cessi mai di vegliare. Quest'ultimo lo comprova col fatto che ogni individuo tolto al suo primo sonno ha la sensazione di colui che si disturbi sul più bello di una faccenda cui accudisse intensamente.

Una tale osservazione non difetta di fondamento e merita di essere studiata.

Tutt'al più quello stato di annientamento assoluto è di breve durata. Non oltrepassa mai le cinque o sei ore. A poco a poco le perdite si risarciscono; un sentimento oscuro di vitalità comincia a rinascere, e chi dorme passa nell'ambiente dei sogni.

DICIANNOVESIMA MEDITAZIONE.

I SOGNI.

112. I Sogni. — Sono le impressioni unilaterali che pervengono all'anima senza il concorso degli og-

---

[1] Si sa come l'insigne romano fosse un prototipo di marito.... infelice talvolta contento. Per esempio, quando Augusto andava a fargli visita lo trovava spesso sì profondamente addormentato che l'Imperatore poteva prendersi tutti gli spassi che voleva con la facile Terenzia, senza che il marito si svegliasse. Però, avvenendo un giorno la stessa cosa con un amico qualunque, Mecenate si svegliò di soprassalto alla prima carezza e gridò: — *Non omnibus dormio!* Perdio! Non dormo mica per tutti! —

Digitized by Google

getti esteriori. [1] Questi fenomeni sì comuni e sì straordinari ad un tempo, son tuttavia poco noti. La colpa è degli scienziati che non ci han peranco trasmesso un resultamento di osservazioni sufficiente. Questo resultamento verrà col tempo e la doppia natura dell'uomo ne sarà meglio conosciuta.

Nelle presenti condizioni della scienza, bisogna pur convenire che un fluido sottile non men che potente esiste, il quale trasmette al cervello le impressioni accolte dai sensi, e che in virtù dell'eccitazione causata da tali impressioni derivano i concetti.

Il sonno assoluto è dovuto alla dispersione e all'inerzia di cotesto fluido.

È presumibile che i lavori della digestione e dell'assimilazione che non davvero si interrompono durante il sonno riparino a cotesta dispersione, in modo che l'individuo pur avendo in sè gli elementi necessari non è ancora eccitato dai sensi esteriori.

Allora, il fluido nervoso, mobile di sua indole, va al cervello per i contatti nervei; penetra nei punti stessi e sulle orme stesse giacchè egli percorre le stesse vie; deve dunque produrre gli stessi effetti, ma con minore intensità.

È facile a chiarir la ragione di questa differenza. Appena che l'uomo si desta e che un oggetto esteriore lo impressiona, la sensazione è precisa, subitanea e necessaria; tutto l'organo è in moto. Allorchè, invece, l'impressione medesima gli è trasmessa durante il sonno, la sola parte posteriore dei nervi è in azione. Necessariamente l'impressione ha da essere meno intensa e meno determinata. Per maggior chia-

[1] « Il sogno, dice Ippocrate, è il corpo che dorme e lo spirito che veglia. »

Digitized by Google

rezza di significazione noi diciamo che l'uomo sveglio dispone di tutto l'organo, e che l'uomo che dorme ha la sola parte prossima al cervello attiva.

Si sa nonpertanto che nei sogni lascivi la natura raggiunge il suo scopo su per giù come se l'uomo fosse desto; ma questa differenza procede dalla diversità degli organi; dacchè il genesico non abbia bisogno che di una eccitazione lievissima e, qualunque il sesso, possegga in sè quanto occorra per la consumazione dell'atto cui la natura lo destinò.

113. Indagini utili. — Allorquando il fluido nervoso è così trasmesso al cervello, vi affluisce sempre per i condotti destinati alla funzione di qualcuno dei sensi, ed ecco perchè esso vi suscita certe date sensazioni o certe successioni di idee piuttosto che certe altre. Così, si ha la illusione di vedere quando il nervo ottico è tocco; di udire, quando son tocchi i nervi auditivi, e via dicendo. E notiamo qui una singolarità: è cosa rarissima che le sensazioni che si provano sognando abbian relazione col gusto e con l'olfatto. Sognando un giardino o una prateria, si vede i fiori e l'erbe senza sentirne la fragranza; un pranzo cui si partecipi si vede le vivande senza assaporarle.

Sarebbe opera degna dei maggiori scenziati quella di scandagliare perchè due dei nostri sensi non s'impressionino durante il sonno, mentre gli altri quattro non pèrdono le lor facoltà. Non so che alcun psicologo si sia occupato di ciò.

Notiamo qui che quanto più le affezioni che noi proviamo dormendo sono interiori, tanto maggiore è la loro intensità. Così le imagini più sensuali non sono nulla al paragone delle angosce che si patisce sognando di una persona cara perduta o sognandosi in procinto di essere impiccati. In simili casi ci ridestia-

Digitized by Google

mo madido il corpo di sudore o il viso bagnato di lacrime.

114. Natura dei sogni. — Qualunque sia la stranezza dei sogni che agitano talvolta i nostri sonni, bene osservando ci persuaderemo che non si tratta che di ricordi o di combinazioni di ricordi. Quasi direi che i sogni altro non sono che la memoria dei sensi.

La loro stranezza, dunque, consiste in questo, che l'associazione delle loro idee è insolita perchè francatasi dalle leggi della cronologia, delle convenienze e del tempo. Tanto è vero che nessuno ha mai sognato di ciò che gli era per lo innanzi sconosciuto.

Non è da stupire della bizzarria dei sogni, se si consideri che sull'uomo desto quattro facoltà si sorvegliano e si correggono reciprocamente: la vista, l'udito, il tatto e la memoria. Invece, nell'uomo che dorme ogni senso è in balìa di sè stesso.

Paragonerei, quasi quasi, queste due condizioni del cervello a un pianoforte dinanzi al quale sedesse un sonatore che lasciando errare distrattamente una mano sui tasti ne traesse per reminiscenza qualche motivo mentre potrebbe eseguire un pezzo completo se disponesse di tutti i suoi mezzi. Un tal paragone potrebbe spingersi oltre, aggiungendo che la riflessione sta all'idea come l'armonia è al suono, che da certe idee ne derivano altre, come da un motivo derivano gli accompagnamenti, l'armonia e i controcanti.

115. Sistema del dottor Gall. — Lasciandomi pian piano condurre da un argomento lusinghevole, eccomi ai confini del sistema del dottor Gall che insegna e sostiene la multiformità degli organi del cervello.

Non devo dunque procedere troppo oltre nè oltrepassare i limiti che mi prefissi. Nondimeno, per

Digitized by Google

amor della scienza della quale io sono un cultore, non so astenermi dal dar qui luogo a due osservazioni che feci diligentemente e alle quali si può prestar fede, tanto più che fra i lettori non ne mancheranno di tali che potranno attestare la verità.

116. Prima osservazione. — Verso il 1790, in un villaggio chiamato Gevrin nel circondario di Belley, esisteva un commerciante accortissimo chiamato Landot che aveva messo assieme un bel gruzzolo.

A un tratto fu colto da tal colpo di paralisi che lo si credè morto. Curato, ne uscì, ma non senza danno, dacchè egli perdesse ogni facoltà intellettuale, massime la memoria. Tuttavia, tornatogli l'appetito, andando avanti alla meglio, proseguì ad amministrar da sè le cose sue.

Allorchè coloro che avevano avuto commercio seco lo videro in quello stato, pensarono che fosse giunto il tempo della rivincita; e col pretesto di tenergli compagnia venivano da ogni dove a proporgli compre, vendite, scambi ed altri negozi di simil genere che furono per il passato oggetto del suo commercio consueto. Ma gli assalitori si trovavan delusi e dovevan tornarsene colle pive nel sacco.

Il vecchio matricolato non aveva perduto nulla delle sue facoltà commerciali: e l'uomo che a momenti non riconosceva i suoi familiari e ne dimenticava perfino il nome, sapeva benissimo il prezzo di ogni derrata e di ogni metro quadro di terreno boschivo o vignato a tre leghe in giro.

Sotto questi diversi calcoli il suo cervello era rimasto lucido. E siccome diffidavan meno di lui, la maggior parte di coloro che tentarono il mercante invalido furon presi a quel medesimo laccio che avean teso.

Digitized by Google

117. Altra osservazione. — Viveva a Belley un certo signor Chirol che aveva per molto tempo militato nelle guardie del corpo, sotto Luigi XV e sotto Luigi XVI.

La sua intelligenza corrispondeva al servizio cui aveva dovuto adempire tutta la vita. Ma era abilissimo ne' giuochi; di modo che non solo giocava perfettamente i vecchi, ma quando la moda ne metteva in voga uno nuovo, dopo la terza partita diventava espertissimo.

Ecco che anche costui fu còlto da una paralisi, e a tal segno che cadde in una insensibilità quasi assoluta. Due facoltà soltanto furono immuni in lui: quella del digerire e quella del giocare.

Continuava tutti i giorni a andare nella casa dove da più di vent'anni era consueto di far la sua partita, sedeva in un canto, e s'immobilizzava in una sonnolenza tranquilla senza preoccuparsi di quanto succedeva intorno a lui.

Venuto il momento del giuoco, gli si proponeva di parteciparvi. Annuiva e si trascinava fino alla tavola, dove chiunque avrebbe potuto agevolmente convincersi che pur paralizzandolo nella maggior parte delle sue facoltà il male non gli faceva perdere un sol punto. Poco prima di morire, il signor Chirol diede una prova della sua integrità di giocatore.

Giunse a Belley un banchiere di Parigi: il signor Delins. Recava seco lettere commendatizie come forestiero, come parigino. Ciò bastava perchè in una piccola città tutti facessero a gara di compiacerlo.

Il signor Delins era ghiotto e giocatore. Sotto l'un punto di vista lo si contentò abbastanza, trattenendolo fin cinque o sei ore a tavola; sotto l'altro era più difficile il contentarlo. Andava pazzo della brisco-

Digitized by Google

la e intendeva di giocare a sei lire per gettone. Ciò eccedeva il massimo che noi concedevamo al giuoco.

Per superare un tale ostacolo fu costituita una piccola associazione alla quale chi s'interessò e chi no, secondo l'indole de' suoi presentimenti. Gli uni sostenevano che i Parigini la san più lunga dei provinciali; altri opinava invece che gli abitanti della gran metropoli han sempre qualche cosa d'ingenuo in sè. Comunque, l'associazione fu costituita. E chi ebbe l'incombenza di sorvegliarla? Il signor Chirol.

Quando il banchiere vide comparire quella figura alta, pallida, dall'andatura impedita, che venne a sederglisi di contro, credè dapprima a uno scherzo; ma tosto che osservò lo spettro dar di piglio alle carte e mescolarle magistralmente, non dubitò più che il suo avversario fosse stato un tempo degno di lui.

E non tardò molto a convincersi che questa facoltà perdurava. Poichè, non solamente nella prima partita ma nel maggior numero delle successive, toccò la peggio al signor Delins il quale, sconfitto e spennato, prima di partire dovè rifarci più di seicento lire che furono esattamente divise fra gli associati.

Nell'accomiatarsi, il banchiere venne a ringraziarci della buona accoglienza ricevuta: nondimeno egli si mostrò impressionato dal fenomeno di tale avversario che gli avevamo opposto, assicurandoci che non avrebbe mai saputo consolarsi di averne toccate tante nel battersi con un morto.

118. Resultamento. — È facile di dedurre la conseguenza di queste due osservazioni. Manifestamente il colpo che ne' due casi aveva sconvolto il cervello, rispettò la parte di cotest'organo per tanto tempo adoperata alle combinazioni del commercio e

Digitized by Google

del giuoco; la qual parte aveva senza alcun dubbio resistito a quel modo perchè afforzata da un continuo esercizio; o forse anche perchè le medesime impressioni per sì lunghi anni ripetute ci avevan lasciate tracce più profonde.

119. Influsso dell'età. — L'età ha un influsso notevole sull'indole dei sogni.

Nell'infanzia si sogna giuochi, giardini, fiori, prati e simili ridenti cose; più tardi, godimenti, amori, battaglie, lotte, matrimoni; più tardi ancora, aziende, viaggi, protezioni autorevoli; più tardi, finalmente, affari, impicci, somme di denaro, piaceri passati e persone care morte da assai tempo.

120. Fenomeni dei sogni. — Il sonno ed i sogni sono talvolta associati a fenomeni singolari. Il loro esame può giovare all'incremento dell'antroponomia.(1) Con tale intendimento riferisco qui tre osservazioni fatte da altri e nel corso di una vita abbastanza lunga potei confermare su me stesso durante il silenzio della notte.

121. Prima osservazione. — Una notte sognai che mi era riuscito di sottrarmi alle leggi della gravità in modo che il mio corpo poteva a suo talento scendere o salire indifferentemente, con egual facilità a mio pieno arbitrio.

Privilegio deliziosissimo, che molti altri han sognato come me. Ma, più stupenda cosa, io ricordo che a me stesso spiegavo lucidamente, così mi pare almeno, i mezzi che mi avevan condotto a un tal resultamento; mezzi che reputavo così semplici da stupirmi che non fossero già trovati e adottati.

(1) Cognizione delle leggi particolari che presiedono alla formazione dell'uomo.

Digitized by Google

Questa parte esplicativa mi sfuggiva tosto che mi destavo, ma la conclusione permane. E sin da allora son radicalmente convinto che prima o poi un genio più veggente compirà una tale scoperta. Ad ogni caso ne prendo nota. (1)

122. Seconda osservazione. — Pochi mesi or sono, provai dormendo una straordinaria sensazione di godimento: una sorta di fremito delizioso di tutte le particelle del corpo; una sorta di formicolamento dolcissimo mi pervadeva da' piedi fino al capo, dall'epidermide esteriore fino alle ossa. Vedevo una fiammella violacea scherzarmi attorno la fronte:

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci. (2)

Opino che uno stato simile, manifestamente fisico, durasse a dir poco trenta secondi e mi destai compreso di stupore e magari di un po' di spavento.

Da questa osservazione, tuttoggi chiara nella mente mia, e da osservazioni già fatte sugli estatici e i nervosi, deduco che i limiti del godimento possibile non son peranco nè precisati nè noti; noi ignoriamo fino a qual segno il nostro corpo possa esser letificato. Ho sperato che fra qualche secolo la fisio-

---

(1) Dobbiamo noi ancora una volta scorgere nel nostro Autore lo spirito profetico, oggi, quasi un secolo dopo, che l'aria tutta del mondo romba del remeggio audace di tanti aeroplani? Cade qui in acconcio di notare un articolo comparso oggi sull'*Atlante monthly*: « Aviazione del sogno. » Il prof. Havelock scrive che uno dei sogni comunissimi, notato fino dall'antichità, è quello dove al dormiente sembra di sollevarsi e volare. Cicerone, san Girolamo, ne fanno menzione. A gran distanza da siffatti luminari, io medesimo ho spesso volato in sogno, percorso librandomi a belle distanze, ma senza alcuna ragione scientifica nel fenomeno. Del resto, il titolo del Havelock, *Aviazione del sogno* in momenti in cui la cronaca è sì lugubre di catastrofi aviatorie, suggerirebbe l'altro opportuno *Sogno dell'aviazione.*

(2) Una fiamma lambire i capelli e circuire le tempie. *(Virgilio).*

Digitized by Google

logia avvenire scoprirà coteste sensazioni straordinarie, le procurerà a volontà come si procura il sonno con l'oppio, e che il nostro intimo sistema nervoso sarà in tal modo compensato dei dolori atroci a' quali siamo talora condannati. (1).

La proposizione da me enunciata è corroborata dall'analogia. L'armonia, per esempio, che consente godimenti dolcissimi, puri e così ansiosamente cercati, era totalmente sconosciuta ai Romani: l'ho già detto, è una scoperta che non data da più di cinque secoli fa.

123. Terza osservazione. — Una notte dell'anno VIII della Repubblica, 1800, essendomi coricato senza alcun notevole antecedente, mi svegliai verso il tocco, tempo consueto del mio primo sonno. Mi agitava un'eccitazione cerebrale straordinaria. La mia facoltà spirituale era vivissima, i miei concetti erano profondi; mi pareva che l'orizzonte della mia intelligenza fosse sconfinato. Assiso sul letto, una sensazione di luce pallida, vaporosa, indeterminata mi abbagliava le pupille senza lasciarmi scorgere alcun oggetto.

A dedurlo dalla moltitudine di idee che si succedevano rapidamente, avrei potuto credere che quel fenomeno durasse da parecchie ore; ma standomene all'orologio son certo che esso non durò che mezz'ora o poco più. Fui riscosso da un incidente interiore indipendente dalla mia volontà e ricondotto alla realtà.

Disparve la sensazione luminosa; caddi dall'altezza della mia illusione; i confini della mia intelligenza si ristrinsero: insomma, ritornai quello che ero veramente. Ma siccome ero ben desto, la memoria,

(1) Forse dobbiamo qui pure intravedere l'uso e l'abuso dell'*hascische*, e di altri letificanti orientali diffusi in questi ultimi tempi anche fra noi? Del resto, chi giungerebbe ad analizzare intime nature di godimenti che recano all'uomo le diverse ebbrezze?

Digitized by Google

sebbene sbiaditamente, ricorda una parte delle idee che traversarono il mio spirito.

Le prime delle quali ebbero per argomento il tempo. Ebbi l'illusione che il passato, il presente e l'avvenire fossero una sola cosa, un solo punto, di guisa che sarebbe stato egualmente facile il presagire il futuro o ricordare il passato. Ecco quanto mi è rimasto di cotesta prima intuizione in parte cancellata dalle altre successive.

Dipoi la mia attenzione si fissò sui sensi. Li classai per ordine di perfezione, e convinto che interiormente dovevamo avercene altrettanti quanti esteriormente, mi diedi a scandagliarli.

Ne avevo già trovati tre, e quasi quasi quattro, quando ricaddi sulla terra. Eccoli.

1.° La *compassione,* sentimento precordiale che proviamo vedendo il prossimo sofferente.

2.° La *predilezione,* sentimento di preferenza non solo per un oggetto, ma per tutto ciò che si riferisce ad esso o lo rammenta.

3.° La *simpatia,* egualmente sentimento di preferenza che attira due oggetti l'un verso l'altro.

Si potrebbe sospettare *a priori* che questi ultimi due sentimenti fossero la stessa cosa; ma ecco ciò che li distingue: la predilezione non è sempre reciproca; la simpatia lo è necessariamente.

Da ultimo, occupandomi della compassione, fui condotto a una induzione che stimai giustissima e che non avrei scorta in altro momento: dalla compassione deriva il bel teorema, fondamento di tutte le legislazioni:

Non fare agli altri ciò che non vorresti che fosse fatto a te stesso.

Per gl'Inglesi: *Do as you will done by.*

Digitized by Google

Ed in latino: *Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.* (1)

Tale, in fin dei conti, l'idea lasciatami dallo stato in cui ero e di ciò che provai in quella circostanza. Darei volentieri, se fosse possibile, tutto il tempo che mi rimane da vivere per un mese di simile vita.

I letterati mi comprenderanno più agevolmente degli altri: dacchè sien pochi coloro cui non sia avvenuto, a un grado certamente inferiore, qualche cosa di simile.

Coricati nel calduccino del letto, in posizione orizzontale, il capo ben coperto, si pensa al lavoro che abbiamo a mano. La fantasia si scalda, abbondano i concetti, le significazioni li seguono; e siccome è duopo di alzarsi per iscrivere, ci vestiamo, ci togliamo il berretto da notte e sediamo al tavolino.

Ma ecco che a un tratto non ci sentiamo più i medesimi. L'immaginazione si è freddata, il filo delle idee è rotto, le significazioni difettano. Si è costretti di cercare con sforzo ciò che era sì manifesto in noi; e spesso si è costretti a rimandare il lavoro a un momento più opportuno.

Tutto questo si spiega facilmente pensando all'effetto che dee produrre sul cervello il cambiamento di positura e di temperatura. Qui ancora è palese l'influsso del fisico sul morale.

Insistendo su tale osservazione, forse mi spinsi troppo oltre; ma insomma pervenni alla convinzione degli Orientali, dovuta in parte a questo, che appartenendo essi alla religione di Maometto, hanno

(1) L'Autore è un ottimista di buona base; questo sappiamo di già. A momenti perfino troppo ottimista. L'antico e bel teorema in argomento, fondamento di tutte le legislazioni sociali, ha esso soltanto la sua origine nella compassione o non piuttosto è generato da una coppia regolare: cioè dal connubio della compassione con l'egoismo?

Digitized by Google

sempre il capo molto coperto; e per ottenere l'effetto contrario i legislatori dei monaci han loro imposto di tenerlo scoperto e raso.

VENTESIMA MEDITAZIONE.

DELL'AZIONE DELLA DIETA SUL RIPOSO, IL SONNO E I SOGNI.

124. Dieta. — Che l'uomo si riposi, che dorma, o che sogni, egli non si sottrae alle leggi della nutrizione e non esce dall'impero della gastronomia.

La teoria e la pratica concordano per provare che la qualità e la quantità degli alimenti influiscono sul lavoro, il riposo, il sonno ed i sogni.

125. Effetti della dieta sul lavoro. — L'uomo mediocremente nutrito non può a lungo resistere alla fatica indefessa. Il corpo suda, le forze scemano: per lui il riposo rappresenta la impossibilità di azione.

Dove si tratti di un lavoro spirituale, le idee germogliano fiacche e indeterminate; la riflessione rifiuta di connetterle, lo spirito di analizzarle; il cervello si esaurisce in vani sforzi: ci addormentiamo sul campo di battaglia.

Fui sempre convinto che i convegni e le cene di Auteuil, delle case di Rambouillet e di Soissons, giovassero parecchio agli scrittori del tempo di Luigi XIV; (1) e l'accorto Geoffroy, posto che affermasse

(1) A Auteuil, ridente campagna presso Parigi, solevan riunirsi in crocchi intellettuali e gaudenti letterati e filosofi celebri: il La Fontaine, il Boileau, il Condercet, etc. Similmente i palazzi Rambouillet et Soissons furono i cenacoli del fior dei letterati del secolo XVII. Coteste veglie nelle quali il culto dello spirito non impediva quello del corpo, patrocinate da belle e culte dame, dettero incremento alla letteratura francese. Il Geoffroy Saint-Hilaire fu naturalista contemporaneo del B. S., emulo del Cuvier, famoso per la sua zoologia filosofica.

Digitized by Google

la verità, non si sarebbe tanto male apposto quando motteggiava i poeti dello scorcio del secolo XVIII con l'acqua indolcita che egli diceva la lor bevanda prediletta.

Giusta questi princìpi ho esaminato le opere di taluni autori noti per la loro indigenza e la lor vita di stenti, e in verità non ho riscontrato in essi un po' di energia se non quando furono stimolati dal sentimento abituale dei lor proprî mali o dalla invidia assai mal dissimulata. Invece, colui che si nutrisce bene e che provvede razionalmente alle perdite dell'economia animale, può sopportare il massimo del lavoro consentito dalla natura alla sua costituzione.

La vigilia della partenza per Boulogne, Napoleone lavorò per più di trenta ore, col suo statomaggiore e co' suoi plenipotenziari, senza prender cibo salvo due pasti molto succinti e rapidi e qualche tazza di caffè.

Il Brown parla di un commesso dell'ammiragliato inglese, il quale avendo accidentalmente smarrito alcune carte che egli solo poteva ricordare, impiegò cinquantadue ore consecutive a rifarle. Giammai, senza una dieta opportuna avrebbe affrontato un sì enorme consumo. Si corroborò a mano a mano, prima con l'acqua, poi con alimenti leggeri, poi col vino, poi con brodi ristretti, finalmente con l'oppio.

Incontrai un giorno un corriere che conobbi nell'esercito reduce dalla Spagna dove fu mandato d'urgenza dal Governo. Aveva compito il viaggio in dodici giorni con una sola sosta di quattro ore a Madrid. Qualche bicchier di vino e qualche tazza di brodo: ecco quanto lo sostenne durante quel lungo seguito di scosse e d'insonnie. Affermava che alimenti solidi lo avrebbero posto indubbiamente nell'impossibilità di proseguire il suo cammino.

Digitized by Google

126. A proposito dei sogni. — La dieta non ha mica un'azione minima sul sonno e sui sogni.

Colui che prova il bisogno di mangiare non riesce a dormire. Le angosce dello stomaco lo mantengono in una veglia dolorosa, e se la debolezza e l'esaurimento lo inducono ad assopirsi, il sonno è irrequieto, leggero e interrotto.

Colui che invece oltrepassò nel suo pasto i confini del giusto, cade immediatamente nel sonno assoluto: s'egli sogna, non gli rimarrà poi alcun ricordo di quello che sognò, perchè il fluido nervoso si è incrociato in tutti i versi nei canali sensitivi. Per la stessa ragione il suo risveglio è brusco: ritorna a stento alla vita socevole; e tosto che il sonno sia totalmente dissipato, risentirà ancora i disturbi di una faticosa digestione.

Si può dunque stabilire per massima generale che il caffè è ostile al sonno. Nondimeno la consuetudine di prenderlo attutisce e fa magari sparire un cotale inconveniente, ma prosegue ad esserlo per gli Europei allorchè cominciano ad usarne. Vi sono, invece, alimenti che conciliano il sonno dolcemente. Tali quelli ne' quali il latte predomina; la famiglia delle lattughe, il pollame, certe insalate, il fior d'arancio e sopratutto la mela *reinette* se la si mangi prima di coricarsi.

127. Altre osservazioni. — L'esperienza confortata da innumerevoli osservazioni insegna che la dieta determina i sogni.

In generale tutti gli alimenti leggermente eccitanti fan sognare. Tali le carni nere, i piccioni, le anatre, la selvaggina e segnatamente la lepre.

Sarebbe un grave sbaglio di escludere dalla nostra tavola simili sostanze soporifere, dacchè i sogni

Digitized by Google

che ne conseguono sieno in massima piacevoli, leggeri, e prolunghino la vita se non altro in quel po'di tempo che essa sarebbe interrotta.

Per taluni il sonno è una vita particolare, una sorta di romanzo continuato, a puntate, cioè, i lor sogni hanno un seguito; cominciati che sieno si compiono nelle notti successive; vedono in sogno fisonomie vedute nel sogno della vigilia, magari non mai incontrate nella vita.

128. Resultamento. — L'uomo che ha meditato sulla sua vita fisica, e che la conduce secondo princìpi logici prepara accortamente il suo riposo, il suo sonno, i suoi sogni.

Dispone il suo lavoro in modo che non ecceda; lo rende più leggero variandolo con discernimento, e mantiene la sua attività con intervalli di riposo che la sollevano senza interromperne la continuità, talora obbligatoria.

Se durante la giornata gli è necessario un più lungo riposo, se lo prende sotto forma di divagamento ozioso, fugge il sonno, salvo che non vi sia invincibilmente costretto, ed evita sopratutto di contrarne un abito.

Allorchè la notte impone il riposo quotidiano, si ritira in una camera aereata, procura di non concludersi fra quattro tende che gli farebbero respirare cento volte la stessa aria, e non chiude completamente le imposte della finestra, affinchè ogni volta che ei si svegli la pupilla sia confortata da un fil di luce.

Si sdraia sopra un letto appena più alto dalla parte del capo. Che il suo guanciale sia fatto di crino; che il suo berretto sia di seta (1); che il suo corpo

(1) Non meglio forse farne di meno, del berretto da notte?

Digitized by Google

non sia oppresso dal peso di troppe coperte. Nondimeno che egli copra bene i piedi.

Abbia mangiato saviamente, senza rifiutarsi una buona tavola, nè vini buoni, ma con temperanza. Al levar della mensa abbia egli parlato piuttosto di galanteria che di politica, e fatto più madrigali che epigrammi. Abbia egli sorbito una tazzina di caffè se gli convenga, e magari un sorso di liquore tanto da profumarsi la bocca. Commensale gradevole, non abbia oltrepassato alcun confine di correttezza.

Tale, ei si corichi contento di sè e degli altri e si chiudano le sue palpebre. Attraversando il crepuscolo, egli cadrà presto nel primo sonno.

Bentosto la natura ha raccolto il tributo che le spetta. Ecco che dolci sogni sopravvengono a trarlo di una vita misteriosa. Rivede le persone care, riprende le occupazioni predilette, è trasportato in luoghi preferiti.

Finalmente, sente a grado a grado dissiparsi il sonno e rientra nel mondo senza rimpiangere alcun tempo perduto, perchè anche durante il sonno egli visse un'attività senza fatica e di un godimento purissimo.

VENTUNESIMA MEDITAZIONE.

DELL'OBESITÀ.

129. Dell'obesità. — Se fossi un medico laureato avrei già scritto una buona monografia dell'obesità; avrei dipoi stabilito il mio impero in questo regno della scienza [1] e avrei avuto il doppio vantaggio di

[1] Ecco che il Brillat Savarin, sempre precursore, qui preconizza gli specialisti che un giorno dovranno moltiplicare i medici per quante sono le parti del corpo umano.

Digitized by Google

avere una clientela di malati più sani, e di essere ogni giorno assediato dalla più graziosa metà dell'uman genere; poichè la maggior preoccupazione delle donne è quella di avere una complessione giusta, una giusta abbondanza di carne, nè troppa nè poca.

Ciò che non ho fatto io, farà un altro dottore; e posto che egli sia più culto, più corretto, più belloccio di me, io gli predìco un esito prodigioso.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus hæres! (1)

Frattanto io gli farò un po' di strada; dacchè una rubrica sull'obesità è di prammatica in un'opera che ha per argomento l'uomo pascentesi.

Per obesità intendo quello stato di congestione sebacea in cui senza che l'individuo sia malato, le sue membra aumentano di volume a poco a poco perdendo le loro forme e la loro antecedente armonia.

V'è una sorta di obesità che si limita al ventre: non l'ho mai notata nelle donne. Siccome esse hanno in generale la fibra più molle, allorchè l'obesità le investe non risparmia nulla. Io la chiamo *Gastroforia,* e *Gastrofori* coloro che ne son còlti. Appartengo io pure a questa categoria, ma benchè dotato di un ventre abbastanza prominente, ho le gambe agili e i muscoli di un cavallo arabo.

Nondimeno ho temuto nel mio ventre un terribile nemico; l'ho vinto e limitato al maestoso. Per vincerlo, però, bisognava combatterlo: e debbo a una lotta di trent'anni quel po' di vantaggio che mi riuscì conquistare su lui.

---

(1) Verso di Virgilio variato: Sorgi, o qual che tu sia, successore delle nostre ossa.

Digitized by Google

Comincerò dall'estratto di più di cinquecento dialoghi avuti coi vicini di tavola, a me confratelli nell'obesità.

Obeso. — Che pane veramente gustoso! Dove lo comprate voi?

Io. — Dal signor Limet, in via Richelieu: il fornaio delle Loro Altezze il duca d'Orléans e il principe di Condé. Lo è anche di me che gli sto vicino e ho dovuto proclamarlo il primo panificatore del mondo.

L'obeso. — Prendo appunto: mangio molto pane e con simili filoncini farei di meno del resto.

Un altro obeso. — Ma che cosa diavolo fate voi? Raccogliete il brodo della vostra minestra e lasciate da parte cotesto bel riso della Carolina.

Io. — È un sistema che mi sono imposto.

L'obeso. — Cattivo sistema. Il riso è la mia delizia, come le fecole, le paste e altre minestre. Nulla nutrisce meglio e più agevolmente.

Un obeso rinforzato. — Di grazia, signore, vogliate avvicinarmi quelle patate che avete davanti. Di questo passo temo che non ne avanzino davvero.

Io. — Eccovele, signor mio.

L'obeso. — Ma servitevi prima. Ce ne sono per noi due: e dopo noi, il diluvio! (1)

(1) *Après moi le déluge,* è il famoso ritornello della gaudente marchesa di Pompadour, che affermava come ella intendesse a godersi mentre era in vita, infischiandosi delle conseguenze che sarebbero derivate dopo la sua morte. Ritornello che ebbe purtroppo la sua storica e lugubre realtà, se si pensi al diluvio di miserie e di orribili calamità che dal lusso dei godimenti incondizionati della corte da lei governata derivarono alla Francia e all'Europa. Il misantropo auspicio ebbe anche l'altro curioso riscontro di fatto nella pioggia torrenziale che veniva giù quando la povera marchesa veniva trasportata al cimitero nella bara. Un vero diluvio. Luigi XV, l'amante cinico, guardava da una finestra, a traverso i vetri, il lugubre e accelerato convoglio che usciva per la corte del palazzo di Versailles. A un tratto, con un sorrisino di grande egoista, fra sodisfatto e comico, scattò: — Povera Marchesa! Non ha davvero un bel tempo per il suo ultimo viaggio. — Ella ebbe il diluvio auspicato.

Digitized by Google

Io. — Non ne prendo, grazie. Stimo soltanto la patata come un rimedio contro la carestia. Inoltre, niente altro al mio gusto è così insipido.

L'OBESO. — Eresia gastronomica. Non v'è alimento che valga la patata. La mangio cucinata in tutte le guise. E se compariranno ancora comunque diversamente ammannite, protesto fin d'ora l'affermazione dei miei diritti.

UNA SIGNORA OBESA. — Mi obblighereste assai se mi faceste avere di quei fagiuoli di Soissons che scorgo in cima alla tavola.

Io *(dopo aver contentato la chiedente, canticchio sommessamente un motivello popolare)*:

> Fortunati i campagnuoli
> Che coltivano i fagiuoli !...

L'OBESA. — Non c'è da scherzare. I fagiuoli sono una vera cava d'oro per quei di Soissons. Parigi se ne provvede colà per somme considerevoli. Io vado pazza altresì per le favette di palude, dette fave inglesi. Tuttavia verdi, sono un cibo degno degli dèi.

Io. — Anatema ai fagiuoli ! Anatema alle favette di palude.

L'OBESA *(risolutamente)*. — Io mi faccio beffe dei vostri anatemi. Non si direbbe che vi date l'autorità di un intero concilio ?

Io *(ad un'altra)*. — Mi congratulo con la vostra florida salute. Mi sembra che siate un po' ingrassata, signora, dall'ultima volta che ci siam visti.

L'OBESA. — Lo debbo probabilmente alla mia nuova dieta.

Io. — Cioè ?

L'OBESA. — Da parecchio tempo ho preso l'abitudine di far colazione con una buona minestra di grasso.

Digitized by Google

Uno scodellone per due! E che minestra! Il cucchiaio vi starebbe infisso e dritto.

Io *(a un'altra)*. — Signora, leggo nelle vostre pupille, se non mi sbaglio, che gradite di questa *charlotte*. La partirò in onor vostro.

L'obesa. — Ebbene, sì, vi sbagliate, signore. Scorgo qui due cose che preferisco, entrambe di genere mascolino: quel pasticcio di riso dalla crosta dorata, e quell'enorme dolce di savoiardi. Io vado pazza per i dolci.

Io *(ad un'altra)*. — Mentre laggiù si ciancia di politica, non desiderereste, signora, ch' io tentassi per voi quella torta di marzapane?

L'obesa. — Volentieri. La pasticceria è il mio debole. Abbiamo un pasticciere per inquilino e, tra la mia figliuola e me, assorbiamo il prezzo del fitto e magari di più in dolciumi.

Io *(osservata la giovane)*. — Questo regime vantaggia manifestamente. Vostra figlia è un prodigio di salute.

L'obesa. — Ebbene, non credereste che le sue compagne le dicono spesso ch'ella è troppo grassa!

Io. — Forse per invidia.

L'obesa. — È possibile. Alla peggio, io la mariterò presto e son certa che il primo bambino la rimetterà in palla. —

Da simili discorsi potei dedurre una teoria che avevo già attinta fuori della specie umana. La corpulenza degli individui grassi procede sempre da una dieta esuberante di elementi fecolacei e farinacei.

Infatti gli animali carnivori non ingrassano mai. Servano d'esempio i lupi, gli sciacalli, gli uccelli di rapina, i corvi ed altri.

Gli erbivori ingrassan poco naturalmente; massi-

Digitized by Google

me fintanto che l'età non li abbia ridotti al riposo. Invece ingrassan facilmente e presto se sien per poco tempo tenuti a un vitto di patate, di cereali, di biade, di farinacei insomma.

L'obesità non si riscontra nei selvaggi; nè in quel ceto nel quale si lavora per mangiare e si mangia per vivere.

130. Cause dell'obesità. — Dalle precedenti osservazioni della cui esattezza può ciascuno accertarsi, è facile arguire le cause dell'obesità.

La prima, s'intende, è la disposizione individuale. Quasi tutti nascono con date predisposizioni onde la lor fisonomia è impressa chiaramente. Su cento individui che muoion di polmonite, novanta hanno i capelli bruni, il viso oblungo e il naso affilato. Su cento obesi, novanta hanno il viso corto, gli occhi rotondi, il naso ottuso.

È dunque innegabile che esistano persone predestinate all'obesità, delle quali a pari condizioni, le facoltà digestive elaborano una maggior quantità di grasso.

Una tal verità fisica della quale son ben convinto, influisce disgraziatamente sul mio modo di vedere in talune circostanze.

Se si incontri nella vita una giovanetta svelta, vivace, rosea, dal naso birichino, dalle forme pienotte, dalle mani grassocce, dai piedi corti e paffutelli, tutti la trovano ammirabile. Invece, avvertito dall'esperienza, io la vedo ciò che sarà dieci anni dopo; scorgo il danno che l'obesità avrà operato su quelle forme graziose, e deploro mali che non esistono ancora. Tale commiserazione anticipata è un sentimento penoso, e fornisce un'altra prova dopo le tante di quanto l'uomo sarebbe infelice se potesse presagire il futuro.

Digitized by Google

La seconda causa dell'obesità consiste nelle farine e nelle fecole base principale del nostro quotidiano nutrimento. Lo dicemmo: tutti gli animali che nutronsi di farinacei ingrassano necessariamente. L'uomo segue la legge comune.

La fecola è più efficace ingrassante se commista allo zucchero. Tanto lo zucchero quanto il grasso contengono l'idrogeno, elemento comune in essi; entrambi sono infiammabili. Cotesta miscela è anche più attiva perchè ella piace al palato, sì che si suol mangiare i dolciumi anche quando l'appetito naturale è già sazio, quando non rimane che l'altro appetitò larvato il quale si è costretti ad appagare con i più raffinati artifici della varietà e del gusto.

La fecola non è meno ingrassante quando ha per veicolo le bevande: verbigrazia, la birra ed altre a lei simili. Le popolazioni che ne bevono di più son quelle presso le quali le pance più madornali abbondano. Alcune famiglie parigine che nel 1817 ([1]) bevvero la birra per ragioni di economia, data la carezza del vino, ne sono state ricompensate da una rotondità dell'epa della quale farebber di meno volentieri.

131. Sullo stesso argomento. — Due altre cause dell'obesità sono il prolungamento del sonno e il difetto di esercizio.

Il corpo umano si rifornisce molto durante il sonno, e perde poco ad un tempo dacchè l'attività muscolare sia sospesa. Bisognerebbe dunque che il superfluo fosse evaporato dal moto. E appunto, più che uno dorme più limita il tempo di azione.

([1]) Anno nel quale la crittogama limitò la produzione dell'uva.

Digitized by Google

Da un altro lato i dormiglioni sono contrari a tutto ciò che debba lor costare la menoma fatica. L'eccesso dell'assimilazione è dunque ravvolto nel torrente della circolazione. In virtù di un'operazione della quale la natura nasconde il segreto, al sangue si aggiunge una parte d'idrogeno e il grasso si forma per essere deposto da ogni qualunque movimento nelle capsule del tessuto cellulare.

132. Ancora sullo stesso argomento. — Un'ultima cagione dell'obesità consiste nel troppo che un individuo mangi e beva.

Si è detto giustamente che l'uno dei privilegi dell'umana specie è il mangiar senza fame e il ber senza sete. Infatti, ciò non può avvenire alle bestie perchè esso privilegio si deve alla cupidità del godimento del palato e al proponimento di prolungarne la durata.

Questa doppia tendenza è di tutti gli uomini. Gli stessi selvaggi si danno ad eccessi del mangiare e si ubriacano volentieri fino all'abrutimento ogni volta che ne abbiano il modo.

Inquanto a noi, cittadini de'due mondi, che ci crediamo i pionieri di ogni civiltà, indubbiamente mangiamo troppo.

Non parlo per quei pochi che, trattenuti dall'avarizia o dall'impossibilità, vivono soli e in disparte, i primi lieti di accumulare, gli altri afflitti di non poter far ciò che vorrebbero; ma prèdico a coloro che agitandosi intorno a noi ora anfitrioni ora convitati, offrono liberamente o accettano compiacentemente. I quali tutti, non avendo veri bisogni, mangiano le pietanze per la loro attrattiva, bevono i vini perchè son famosi e prelibati, seggano essi ogni giorno ad un nuovo convito o festeggino soltanto la domenica e ma-

Digitized by Google

gari il lunedì. Maggioranza spaventevole che mangia e beve troppo, assorbendo ogni giorno senza bisogno un enorme eccesso di commestibile.

Una tal causa permanente agisce diversamente secondo la diversa costituzione degl'individui; e per coloro il cui stomaco funzioni imperfettamente ha per conseguenza non l'obesità ma l'indigestione.

133. Aneddoto. — Ne abbiamo un esempio a tiro.

La casa del signor Lang era una delle più brillanti di Parigi; la sua tavola eccellente; ma il suo stomaco era tanto imperfetto quanto immensa la sua ghiottornia. Convitava onorevolmente e mangiava con un coraggio degno di miglior causa.

Tutto procedeva a maraviglia fino al caffè inclusive; ma ben presto lo stomaco si rifiutava al soverchio lavoro impostogli; i dolori si facevan sentire, e lo sciagurato gastronomo era costretto di gettarsi su un divano sul quale restava fino al giorno dopo a espiare con lunghe angosce il breve piacere gustato.

È singolare che egli non si correggesse mai: per tutto quanto il tempo che ha vissuto si è sottoposto a una sì deplorevole alternativa, senza che le sofferenze della vigilia avessero alcun influsso sul pasto del domani.

Un individuo dallo stomaco attivo, l'eccesso della nutrizione agisce come è detto nell'articolo precedente. Tutto è digerito; e ciò che non è necessario al rifornimento del corpo si trasmuta in grasso.

Negli altri, indigestione perpetua. Gli alimenti si succedono senza vantaggio; e quanti ne ignorano la ragione stupiscono che tante buone cose non producano miglior resultato.

È chiaro che io non esaurisco l'argomento; poichè abbondano cause secondarie originate dalle nostre

Digitized by Google

consuetudini e condizioni e predilezioni e manìe che secondano e accentuano le principali enunciate.

Delego tutto ciò al successore che mi sono eletto fin da principio del capitolo, limitandomi a sfiorare la materia come può farlo chiunque.

Da assai tempo lo sguardo degli osservatori si fissò sull'intemperanza. I filosofi vantarono l'astinenza; i reggenti dettarono leggi sommarie; la religione mise il barbazzale alla ghiottoneria. Ahimè! non per questo non si fece di meno di un boccone; e l'arte del troppo mangiare fiorisce ogni giorno di più.

Sarò forse più fortunato prescegliendo una via nuova. Esporrò gli inconvenienti fisici dell'obesità; la scienza del preservarsi sarà forse più efficace della morale, più persuasiva di ogni predica, più potente delle leggi; e credo che il bel sesso sarà dispostissimo ad aprir gli occhi alla luce.

134. Inconvenienti dell'obesità. — L'obesità ha un deplorevole influsso sui due sessi, nocendo essa alla forza e alla bellezza.

Essa nuoce alla forza, dacchè aumentando il peso della massa da muovere non aumenti la energia motrice; nuoce eziandio opponendosi alla respirazione; ciò che rende impossibile ogni lavoro cui sia necessario un impiego prolungato delle forze muscolari.

L'obesità nuoce alla bellezza scomponendo l'armonia delle proporzioni normali; inquantochè non tutte le parti crescano adeguatamente.

Le nuoce anche colmando cavità che la natura aveva destinate ad esser tali. Infatti, volgarissime sono certe fisonomie un tempo molto espressive che arrotondate dall'obesità non dicon più nulla.

Il capo dell'ultimo Governo non sfuggì a questa legge. Era molto ingrassato nelle ultime campagne,

Digitized by Google

era diventato pallido e le sue pupille avevan perduto parte della lor fierezza. (1)

L'obesità implica seco l'avversione al ballo, al camminare, al cavalcare, a qualunque occupazione e divertimento che esiga moto o agilità.

Ella eziandio predispone a varie malattie, quali l'apoplessia, l'idropisia, le ulceri alle gambe, le vene varicose, e tante altre fa più difficilmente guaribili.

135. Esempi di obesità. — Di eroi corpulenti non mi restarono che Mario romano e Giovanni Sobieski.

Mario, di bassa statura, era diventato tanto grosso quanto alto, e a cagione di una tal complessione mostruosa egli spaventò il cimbro incaricato di ucciderlo.

Inquanto al re di Polonia, poco mancò che la sua obesità non gli fosse funesta, poichè imbattutosi in un nucleo di cavalleria turca dinanzi al quale gli fu giuocoforza di fuggire, gli mancò presto il respiro per l'affanno, e sarebbe stato certamente massacrato, se alcuno de' suoi aiutanti di campo non lo avesse sostenuto quasi svenuto sul suo cavallo, mentre che altri generosamente si sacrificavano per trattenere il nemico. (2)

Se non erro, il duca di Vendôme, degno figlio del grande Enrico, era anche lui corpulentissimo. Morì in un'osteria, abbandonato da tutti, e abbastanza in sè per accorgersi che l'infimo de'suoi servitori gli strap-

(1) Allude a Napoleone.

(2) Si potrebbe aggiungere un altro esempio evidente di obesità funesta nella forma, nella impressione di antipatia che produce, nella diminuzione di dignità che impartisce, ricordando come Luigi XVI non sarebbe stato trattenuto a Varennes se avesse avuto un aspetto più regale e meno goffo.

Digitized by Google

pava di sotto il capo il guanciale sul quale stava per esalare il respiro supremo.

Vi sono esempi di obesità mostruose nei libri. Io non me ne curo per parlare di quelle che mi capitarono sotto gli occhi.

Il signor Rameau, mio condiscepolo, non più alto di un metro e sessantaquattro centimetri, pesava duegentocinquanta chilogrammi. (1)

Il duca di Luynes, col quale mi son spesso trovato, era diventato enorme. Il grasso aveva disorganizzato la sua bella faccia; e passò gli ultimi anni della vita in una sonnolenza quasi continua.

Ma singolare su quanti abbia veduti era un tale di New York, che molti Parigini avran veduto nella Broadway assiso su una poltrona enorme, le cui zampe avrebber sostenuto una chiesa.

L'Édouard era alto un metro e settantotto centimetri, e siccome il grasso lo aveva gonfiato in ogni senso, misurava almeno due metri e sessanta centimetri di circonferenza. Le sue dita erano come quelle di un imperatore romano cui i monili della moglie servivan di anella. Le braccia e le cosce parevano tubulate e della grossezza di un uomo di media statura; e al pari degli elefanti la sovrabbondanza delle gambe ricadeva su' piedi. Il peso del grasso aveva tirato giù la palpebra inferiore in una sorta di sba-

(1) Notiamo qui quello che avremmo dovuto notar prima, ma sempre opportunamente. Il testo si serve della metrologia del suo tempo. Il piede equivaleva circa a trentadue centimetri e mezzo circa e constava di dodici pollici. La libbra corrispondeva a mezzo chilogrammo. Il termometro Réaumur dividevasi in ottanta gradi. Ho tradotto nelle misure universali odierne espressioni che avrebbero tratto in errore alcuni lettori costrettili a ricerche e calcoli che interrompono. A quei pedanti che invece di essermi grati mi biasimassero di anacronismo fo osservare che questa versione è pubblicata nel secolo XX.

Digitized by Google

diglio. Ma ciò che lo rendeva veramente disgustevole in vista erano tre menti sferoidali che gli pendevan sul petto per una lunghezza di oltre una trentina di centimetri, dando alla sua figura l'aspetto di un capitello di colonna d'ordine pesto.

In queste condizioni l'Édouard passava la vita seduto presso la finestra di una sala terrena che dava sulla strada, bevendo di quando in quando un bicchier di birra della quale gli stava accanto un bel boccale pieno.

Su una figura così singolare si fermava naturalmente l'attenzione dei passanti; ma guai se vi si trattenevano troppo! Egli li metteva in fuga apostrofandoli con la sua voce sepolcrale: — Che c'è da star costì come gatti spauriti!... Proseguite la vostra strada, pigraccioni!... Andatevene via, canaglia! — Ed altre simiglianti dolcezze.

Io l'ho a volte salutato chiamandolo a nome e ho ragionato con lui. Mi accertava che non si annoiava punto, che era contento, e che se la morte non venisse mai a disturbarlo, aspetterebbe volentieri la fin del mondo in quel modo. (1)

Da ciò che abbiam detto si deduce che se l'obe-

---

(1) Tutto il mondo è mondo. Molti Fiorentini potrebbero ricordare un uomo di simile corporatura, il quale intorno al 1870 se ne stava seduto su una poltrona addossata al muro, accanto al palazzo Strozzi dove la via Monalda sboccava nell'antica piazza delle Cipolle, e dove precisamente (oh varietà degli spettacoli!) è oggi un Cinematografo. Costui pure se la prendeva coi ragazzi che si fermavano dinanzi a tanta mostruosità di grassezza ostentata al pubblico dalla mattina alla sera. Finchè, non ricordo bene se l'autorità cittadina, il progresso della malattia o la morte, liberarono l'antico paraggio del vecchio mercato da quell'ornamento. Ma la civiltà non è matura: si prosegue a tollerare nelle vie la mostra di deformità ed infermità umane, di cui tanti, troppi infelici, zoppi, guerci, monchi, e perfino un bel giovanotto senza le due gambe ostensibile nei più frequentati punti della città, si fanno una derivazione più o meno lauta di lucro alle spalle dalla malintesa, funesta e derisa compassione dei cittadini e dei forestieri.

Digitized by Google

sità non è una malattia vera e propria, è per lo meno una fastidiosa indisposizione nella quale incappiamo quasi sempre per colpa nostra.

E si deduce pure come a tutti, se ne sono immuni, abbia da premer di scansarla, o di liberarsene se ne sieno affètti. Nel loro vantaggio, esamineremo quali espedienti offra la scienza confortata dall'esperienza.

VENTIDUESIMA MEDITAZIONE.

TRATTAMENTO PRESERVATIVO O CURATIVO DELL' OBESITÀ. (1)

136. Un esempio. — Comincio da un fatto che dimostra quanto coraggio occorra per preservarsi o curarsi dall'obesità.

Il signor Luigi Greffulhe che Sua Maestà insignì poi del titolo di conte, venne da me una mattina dicendomi com'ei sapesse che mi occupavo dell'obesità. Egli ne era minacciato e voleva che gli dessi qualche suggerimento.

— Signore, — gli risposi — non essendo io medico laureato, potrei rifiutarmi di contentarvi. Nondimeno, sono a vostra disposizione ad un patto: mi darete la vostra parola d'onore di seguire per un mese con esattezza rigorosa il modo di condurvi che vi traccerò. —

(1) Vent' anni sono mi ero accinto a compilare un trattato *ex professo* sull'obesità. I miei lettori devono sopratutto rimpiangerne la prefazione; la quale aveva la forma drammatica. In essa, dimostravo a un medico che la febbre è men pericolosa di un processo; poichè quest' ultimo, dopo aver fatto correre, aspettare, mentire, affannarsi il litigante; dopo averlo indefinitamente privato di quiete, di buonumore e di danaro, finisce coll'ammalarlo e magari col farlo malamente morire. Verità degna di essere propagata quanto qualunque altra. *(Nota dell' Autore.)*

Digitized by Google

Il signor Greffulhe promise dandomi la mano; e il giorno dopo gli consegnai il suo regolamento la cui prima ingiunzione era che egli si pesasse al principio e alla fine della cura per poter matematicamente riscontrare l'effetto del regime seguìto.

Dopo un mese il signor Greffulhe tornò da me, e su per giù mi parlò così:

— Signore, sono stato fedele alle vostre prescrizioni come se la mia vita fosse stata in pericolo; e mi sono accertato che il peso del mio corpo è scemato in un mese di sei chilogrammi e forse di più. Ma per conseguire questo resultamento sono stato costretto a far tal violenza a' miei gusti e alle mie abitudini, insomma ho tanto sofferto, che pur ringraziandovi dei preziosi vostri consigli, rinunzio al bene che potrebbe derivarmene e mi abbandono per l'avvenire a ciò che farà la Provvidenza. —

Dopo una simile dichiarazione che, dico la verità, m'impressionò un poco, avvenne quel che avvenne. Il signor Greffulhe diventò a mano a mano sempre più corpulento e andò incontro agli inconvenienti dell'estrema corpulenza.

Morì appena quarantenne di una malattia soffocatoria cui andava ormai soggetto.

137. Generalità. — Ogni cura di obesità deve procedere da questi tre precetti di teoria assoluta. Temperanza nel vitto; moderazione nel sonno; esercizio a piedi e a cavallo.

Ecco le prime trincee che la scienza ci offre. Tuttavia ci faccio poco assegnamento perchè conosco gli uomini e le cose; ed ogni prescrizione non seguìta scrupolosamente è inefficace.

Ora ci vuole, in primo luogo, molta forza di volontà per alzarsi da tavola con un po' d'appetito. Fin-

Digitized by Google

tanto che questo bisogno perduri, un boccone ne chiama un altro con irresistibile attrattiva; perciò, in generale, si mangia finchè si ha fame e anche più, a dispetto degli igienisti, magari imitandoli.

Poi, proporre agli obesi di buttarsi giù dal letto di buon mattino è lo stesso che trafigger loro il cuore: vi diranno che la lor salute vi si oppone; che alzati presto non son più buoni a far nulla durante tutta la giornata; le donne deploreranno il languore che resta loro negli occhi. Tutti consentiranno a vegliar tardi la sera, riserbandosi però di dormir saporitamente la mattina. Ecco dunque la prima trincea demolita.

Cavalcare è un rimedio costoso che non si adatta a tutte le condizioni e a tutte le borse.

Proponete a una graziosa obesa di cavalcare: ella consentirà a tre condizioni: montare un bel cavallo vivace e mansueto ad un tempo; indossare un elegante vestito da amazzone fresco e di ultimissima moda; essere accompagnata da uno scudiero, svelto, belloccio e compiacente. È difficile che tutto ciò si accordi. Così, niuna monta a cavallo.

L'esercizio a piedi genera altre obiezioni. Stanca naturalmente; si suda e si prende malanni; la polvere guasta le calze, i sassi recidon le scarpe: non c'è mezzo di spuntarla. Inoltre, se durante questi varii tentativi sopraviene il minimo accesso di emicrania, se una bolluciola come una capocchia di spillo spunta sulla pelle, se ne dà colpa al regime ovvero lo si manda al diavolo, e il dottore s'arrabbia. [1]

---

[1] Se il camminare oppone molte e il cavalcare moltissime difficoltà, io non saprei abbastanza raccomandare ai minacciati di obesità e a tutti quei di buon senso comune che confidano più nell'igiene preventiva che nella medicina tardiva, la ginnastica di casa. L'uso,

Digitized by Google

Così convenendo che chiunque vuol diminuire la sua corpulenza debba mangiare moderatamente, dormir poco e far più moto che possa, è pur necessario di cercare un'altra via che conduca alla mèta. Ora, un metodo infallibile di impedire alla corpulenza di diventare eccessiva o di diminuirla quando essa sia a codesto segno, c'è. Questo modo, fondato su quanto di più positivo vantino la fisica e la chimica, consiste in un regime dietetico idoneo all'effetto cui si mira.

Di tutte le virtù mediche, la dieta è la più efficace: essa agisce continuamente, il giorno, la notte, durante il sonno, durante la veglia; l'effetto se ne ripete ad ogni pasto, e finisce col pervadere tutto l'individuo. La dieta antiobesica è naturalmente indicata dalla causa più comune e più attiva dell'obesità; ed essendo dimostrato che negli uomini e negli animali le congestioni grasse si formano in virtù delle farine e delle fecole; e poichè riguardo ai secondi ne abbiamo manifesta e quotidiana la prova sotto gli occhi con l'ingrassamento delle bestie, si può dedurre la conseguenza positiva che un'astinenza più o meno rigorosa di tutto ciò che è farinaceo e fecolaceo cagiona la diminuzione della corpulenza.

cioè, di manubri e di sbarra il cui peso sia proporzionato all'età, al sesso, alla costituzione dei diversi individui. Ma anche a questa prescrizione si oppone l'inerzia istintiva che governa l'uomo. Occorre molta forza di volontà e di perseveranza che vinca l'animo restio al moto e al perder tempo in fatica apparentemente oziosa e pur così fruttifera in sostanza; occorre una rigorosa esecuzione di un quarto d'ora di esercizi ben determinati sottratto alla sonnolenza morbosa del mattino; di un dato sèguito di rotazioni destre e sinistre, dirette ed inverse, di piegature, e via dicendo, le quali pure impediscono i reumatismi, l'indurimento degli arti, l'atonia dei visceri, attivano le funzioni, non dan quartiere al male, simili al moto per cui le acque non stagnano nè imputridiscono. Eziandio il moto del camminare richiede forza di volontà, energia, resistenza alle lusinghe dei facili veicoli; e bisogna tener conto che il camminar lentamente e nell'aria corrotta della città è tutt'altro che un beneficio.

Digitized by Google

— Dio mio! — griderete tutti, lettori e lettrici — Dio mio! quanto è barbaro il nostro Mentore! Ecco che con un sol tratto egli dà di frego a tutto quanto ci piace di più: panini bianchi del Limet, cantucci dell'Achard, tórte.... e tante buone cosine che si compongono di farina e di burro, di zucchero e d'uova! Non risparmia nè le patate nè i biscottini! Chi si sarebbe aspettato una simile enormità da un buongustaio che pareva di maniche tanto larghe?

— Che ascolto io? — ho risposto assumendo quella fisonomia più severa cui ricorro una volta l'anno. — Ebbene, mangiate pure, ingrassate, fatevi brutti, gravaccioni, asmatici, e morite come grasso strutto. Son qui per prendere atto della cosa, e ce ne riparleremo in una seconda edizione. Ma che vedo io? Una sola frase vi ha convinti, vi ha spaventati ed ha sospeso il vostro fulmine. Datevi pace. Traccerò la vostra dieta alimentare e dimostrerò che tuttavia qualche delizia vi resta sulla terra dove pur si vive per mangiare.

Vi piace il pane? Ebbene mangiate il pan di segale: l'egregio Cadet de Vaux già da molto tempo ne ha preconizzato le doti. È meno nutriente e segnatamente meno gustoso; e ciò fa l'ingiunzione più agevole a seguirsi; dacchè per esser sicuri di sè bisogna sopratutto scansare la tentazione. Tenetelo bene a mente: è precetto di morale.

Vi piace la minestra: abbiatela *à la Julienne* con erbaggi freschi, col cavolo, con le radici. Vi proibisco il pane, le paste e le passate.

Come prima pietanza tutto o quasi tutto vi è permesso. Il pollo e le rigaglie col riso e nella crosta dei pasticci caldi. Mangiate, ma siate cauti per non smussare un piacere che più tardi non provereste più.

Digitized by Google

Siete al secondo piatto: vi è necessaria un po' di filosofia. Evitate i farinacei sotto qualsiasi forma. Non vi restan forse l'arrosto, l' insalata, gli ortaggi? E poichè non potete far di meno di qualche dolciume, date la preferenza alla crema di cioccolata, alle gelatine col ponce, alle arance e simili.

Eccovi alla chiusa del desinare. Altro pericolo. Ma se fin qui vi conduceste bene, la vostra saggezza vi scorterà ancora. Diffidate di certe paste, *brioches* o simili; lasciate i cantucci e i biscotti. Preferite le frutta di ogni sorta, le conserve ed altre buone cose che sceglierete non discostandovi da' miei princìpi.

Dopo pranzo vi ingiungo il caffè; vi permetto il liquore, vi consiglio il tè e magari il ponce.

A colazione il pan di segale è di rubrica, e la cioccolata piuttosto che il caffè. Nondimeno tollero il caffè e latte un po' carico del primo; non uova, ma il resto a piacer vostro. Non è mai troppo presto per far colazione. Facendo colazione tardi, il desinare sopraggiunge quando la digestione non è compiuta: si mangia lo stesso; e il mangiar così senza appetito è causa attivissima di obesità perchè si rinnuova spesso.

138. Prosegue il regime dietetico. — Fin qui vi ho tracciato da buon padre compiacente i limiti di un regime avverso all'obesità che vi minaccia. Aggiungerò qualche precetto contro l'obesità che vi ha già còlti.

Bevete nell'estate una trentina di bottiglie d'acqua di Seltz; un bel bicchiere la mattina, due prima di colazione, ed altrettanti la sera. Prescegliete i vini bianchi leggeri ed asciutti come quelli di Anjou. Fuggite le birre più che la peste, e mangiate spesso radici e carciofi in pinzimonio, asparagi, sedani, carducci e simili. In fatto di carni, anteponete a tutte quella

Digitized by Google

di vitella o di pollo; del pane mangiate la sola crosta. Nei casi dubbi interrogate un medico che adotti le mie massime; e qualunque sia il momento che avrete cominciato a seguirle, voi diverrete in poco tempo freschi, graziosi, svelti, sani e adatti a tutto.

Dopo avervi posti sulla buona via, debbo però indicarvene i pericoli, temendo io che travolti da un soverchio zelo obesifugo ne passiate i limiti.

Il primo pericolo che vi mostro è l'uso consueto degli acidi che gl'ignoranti a volte suggeriscono e il cui malèfico effetto è ormai evidente.

139. Pericoli degli acidi. — Circola fra le donne una dottrina funesta che uccide annualmente molte giovani: quella cioè, che gli acidi, segnatamente l'aceto, preservino dall'obesità.

Senza dubbio l' uso continuo degli acidi fa dimagrire; ma a costo della freschezza, della salute e della vita. Tuttochè la limonata sia il più mite di tutti, pochi stomachi la tollerano a lungo.

Giova che questa verità sia diffusa; e per quanto molti fra i miei lettori potrebbero confortarla con esempi, ne dirò uno che è in certo modo personale.

Nel 1776 dimoravo a Digione. Seguivo un corso di diritto alla Facoltà; un corso di chimica sotto il Guyton de Morveau allora procuratore generale, e un corso di medicina domestica sotto il Maret segretario dell'Accademia e padre del duca di Bassano.

M'ispirava una intensa simpatia l'una delle più graziose fanciulle ch'io ricordi. In verità si trattava di simpatia di amicizia, e mi piace di assicurarlo con sincerità, sebbene in quel tempo io mi trovassi perfettamente munito per altre e più intime affinità.

Quest'amicizia, che dev'esser presa per quello che fu e non per quello che avrebbe potuto essere,

Digitized by Google

distinguevasi per una singolare familiarità, divenuta fin dai primi momenti confidenza reciproca che ci pareva naturalissima, fra colloqui intimi e sommessi, interminabili, de' quali la mamma non si dava alcun pensiero, di un candore veramente fanciullesco. Luisa era dunque avvenentissima, e possedeva in giusta proporzione quella rotondità corretta e classica di forme che costituisce il diletto degli occhi e la gloria delle arti imitative.

Per quanto non le fossi che un semplicissimo amico, avevo buoni occhi e vedevo e intuivo bene le attrattive così palesi come nascoste, le quali forse modificavano senza ch'io me ne accorgessi il casto sentimento che le professavo. Comunque, una sera che avevo considerato Luisa con maggior attenzione: — Amica mia, — le dissi — voi dovete sentirvi male: mi sembra che siate dimagrita. — Oh, no, — mi rispose ella con un sorriso quasi malinconico — sto benissimo. Se sono un po' dimagrita, posso bene scemare un poco senza scapito. — Scemare? — ribattei calorosamente — A voi non giova nè perdere nè acquistare: rimanete quale siete, perfetta e desiderabilissima. — E altrettante espressioni sempre facili sulla bocca di un amico di vent'anni.

Da cotesto colloquio in poi osservavo la vaga amica con un interessamento misto d' inquietudine; e presto vidi che il suo incarnato impallidiva, le sue gote dimagrivano, la sua freschezza appassiva.... Oh quanto fragile e caduca cosa è la bellezza! Finalmente fui con essa a un ballo ove era solita di andare. Ci riposammo durante due quadriglie, e profittando dell'occasione, le feci confessare come stanca degli epigrammi di talune amiche le quali le presagivano che in due anni ella sarebbe stata più grassa di san Cristofo-

Digitized by Google

ro, e istigata dai suggerimenti di talaltre, procurò di dimagrire bevendo per un mese un bicchier d'aceto al giorno. Soggiunse che non aveva parlato ad anima viva di ciò.

Fremei a una tal rivelazione e presentii tutta la gravità della situazione; confidai il segreto alla madre della Luisa che non fu meno sgomenta di me, dacchè essa adorasse la figliuola. Non si perse tempo; si volle un consulto, una cura. Ma tutto inutile. Le sorgenti vitali si trovavano immediatamente lese; e nel momento in cui si cominciò ad avvertire il pericolo ogni speranza era perduta.

Così, a cagione di deplorevoli suggerimenti, l'avvenente Luisa ridotta alle tristi condizioni cui il marasma si associa, si addormentò per sempre alla bella alba de' suoi diciott'anni.

Si addormentò dando una dolorosa occhiata allo avvenire che le svaniva dinanzi; e l'idea di aver, benchè involontariamente, attentato alla sua vita accelerò e angosciò la sua fine. (1)

Fu la prima persona che vedessi morire, perchè ella spirò fra le mie braccia, nel momento in cui compiacendo al suo desiderio, la sollevavo perchè vedesse la luce del giorno. (2) Ott'ore dopo, sua madre

---

(1) Fra' miei ricordi personali ho un fatto assolutamente simile prescindendo da ogni relazione di amicizia amorosa che fra la fanciulla di cui intendo parlare e me non esisteva davvero. La signorina Adelina Pescetti era nondimeno mia buona amica; non donna di prodigiosa bellezza nè precisamente sull'alba della vita; tuttavia giovane sempre, di piacevole aspetto ed eccellente musicista e di bella voce. Senonchè verso la trentina così rapidamente ella dette nell'ingrassare che credè di ricorrere all'espediente dell'aceto. Dimagrì pur troppo anche lei e dimagrendo le sue fattezze si deformarono e le sue forze scemarono. Allora per riaversi ricorse agli spiriti che compirono rapidamente l'azione dell'aceto, uccidendola miseramente, giovane ancora di trent'anni, già irriconoscibile nell'aspetto.

(2) « Il sole, quest'ultimo desiderio dei moribondi » scrive il Guerrazzi.

Digitized by Google

disperata mi pregò di accompagnarla in un'ultima visita che voleva fare a ciò che restava della figliuola, ed osservammo con sorpresa che il complesso della sua fisonomia aveva assunto un non so che di radioso e di estatico che non c'era precedentemente. Ne stupii: la madre ne trasse un auspicio di consolazione. Ma il caso non è raro. Il Lavater ne fa menzione nel suo *Trattato della fisonomia.*

140. Cintura antiobesica. — Ogni cura contro l'obesità deve essere scortata da una precauzione che avevo dimenticata, e dalla quale avrei dovuto incominciare: consiste nel portare giorno e notte una cintura che contenga il ventre stringendolo moderatamente.

Per bene apprezzarne la necessità, bisogna notare che la colonna vertebrale costituente l'una delle pareti della cassa intestinale, è stabile e inflessibile. D'onde consegue che l'eccesso di peso che gl'intestini acquistano, al momento in cui l'obesità li fa deviare dalla linea verticale, preme sui diversi involucri de' quali la pelle del ventre è composta. Questi, potendosi allargare quasi indefinitivamente, non hanno tuttavia sufficiente elasticità per ristringersi tosto che la causa diminuisce se non si desse loro un aiuto meccanico che col punto d'appoggio sulla colonna dorsale stessa diventa un contrasto e ristabilisce l'equilibrio. (1) Così la cintura in argomento produce il doppio effetto d'impedire al ventre di cedere ulteriormente al peso naturale degl'intestini, e di dargli la forza necessaria per ristringersi se questo peso diminuisca. Non la si deve lasciar mai; diversamente

(1) Diceva il Mirabeau d'un tale eccessivamente grasso, che Dio l'aveva creato per dimostrare fino a qual punto la pelle umana poteva dilatarsi senza rompersi.

Digitized by Google

ciò che si acquistasse il giorno verrebbe perduto nella notte. Ma non dà molto fastidio e uno vi si abitua presto.

La cintura, che serve ancora di avvisatore per indicare quando il corpo è ben pasciuto, ha da esser fatta con cura; la sua pressione deve mantenersi eguale e moderata; cioè poter ristringersi o allargarsi via via che la corpulenza scema.

Non si è certo condannati a portarla durante la intera vita: la si può lasciare quando si sia tornati alla costituzione normale perdurando qualche settimana stazionari.

141. Della chinachina. — C'è una sostanza che reputo attivamente antiobesica: parecchie osservazioni mi confortano a crederlo. Nondimeno ammetto che si possa dubitarne e invito i medici a farne esperimento.

Questa sostanza è la chinachina.

Dieci o dodici persone di mia conoscenza hanno sofferto lunghe febbri intermittenti: qualcuna si è guarita con medicamenti di donnicciuole, polveri ed erbe; qualche altra con l'uso continuato della chinachina che non fallisce.

Tutti gli individui della prima categoria che erano obesi han continuato ad esserlo egualmente; gli altri si son liberati dall'esuberante lor grassezza. Ciò mi dà dritto ad argomento che questo ultimo effetto è dovuto alla chinachina, poichè fra gli uni e gli altri non fu differenza che nel modo di cura.

La teoria razionale non si oppone a una tal conseguenza; poichè da un lato la chinachina, intensificando le energie vitali, può benissino dare alla circolazione un'attività che conturba e dissipa i fluidi destinati a diventar grasso. Da un altro canto è pro-

Digitized by Google

vato che nella chinachina sia una parte di tannino capace di chiudere le capsule destinate a ricevere le congestioni grasse. È pure probabile che queste due azioni concorrano e si rafforzino scambievolmente.

Dopo questi precedenti, de' quali chiunque può accertarsi, suggerisco l'uso della chinachina a tutti coloro che desiderano sbarazzarsi di una esuberante grassezza. Così, *dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis professores*, [1] opino che dopo il primo mese di un regime dietetico opportuno, a colui o colei che desidera dimagrare gioverà di prendere per un mesetto, un giorno sì e l'altro no, alle sette del mattino, due ore prima di colazione, un bicchiere di vino bianco asciutto nel quale avrà diluito una cucchiaiata piccola di chinino rosso. Tali i mezzi che propongo per combattere un fastidio così comune. Li ho accordati con l'umana debolezza, con le esigenze della società in cui viviamo.

Mi sono perciò basato su questa massima sperimentale: quanto più un regime dietetico è rigido, tanto meno avrà d'efficacia; perchè, o lo si osserva incompletamente o non lo si osserva per nulla.

Rari sono i grandi sforzi. Se si vuol essere ascoltati, bisogna proporre agli uomini ciò che non è loro nè arduo nè molto disagevole; magari ciò che è loro piacevole.

VENTITREESIMA MEDITAZIONE.

DELLA MAGREZZA.

142. Definizione. — La magrezza è lo stato di un individuo la cui carne muscolare non essendo in-

(1) Coll'approvazione del medico.

Digitized by Google

dotta di molto grasso ostenta le forme e le angolosità della struttura ossea.

Vi sono due sorte di magrezza. L'una è quella che, essendo il resultamento della conformazione primitiva del corpo, si congiunge alla salute e all'esercizio perfetto di tutte le funzioni organiche; l'altra, quella che, avendo per causa la debolezza di certi organi o l'azione difettosa di certi altri, dà a chi ne è affetto un aspetto misero e manchevole. Ho conosciuto una giovane la quale tuttochè di statura normale non pesava che sessantacinque libbre, cioè trentadue chilogrammi e mezzo.

143. Effetti della magrezza. — La magrezza non è un gran male per gli uomini: i magri non han meno vigore e sono più attivi degli altri. Il padre della giovane summentovata, benchè magro quanto lei, era così robusto da afferrare coi denti una sedia pesante assai e di gettarsela dietro le spalle facendosela roteare sulla testa.

Ma la magrezza è una disgrazia per le donne; poichè per esse la bellezza val più della vita; e la bellezza consiste appunto nella rotondità delle forme e nella grazia delle curve.

L'acconciatura più raffinata, la sarta più sublime, non possono adombrare certe deficienze nè dissimulare certi angoli. Si dice comunemente che una donna magra, per quanto bella appaia, ad ogni spillo che si toglie perde qualche cosa delle sue grazie.

Con le mingherline, con le deficienti, non c'è rimedio; o per meglio dire, bisogna che esse si curino; e forse la cura è così lunga che la guarigione giungerà troppo tardi.

Ma ad ingrassare le nate magre che han buono lo stomaco, non vi sarà maggior difficoltà che ad in-

Digitized by Google

grassare le pollastre; e se ci vorrà un po' più tempo ciò dipende che le une han lo stomaco comparativamente più piccolo delle altre, e non possono andar sottoposte a un regime dietetico rigido e puntualmente compiuto come lo si usa con quelle care volatili. Un tal confronto è il più adatto che mi sia riuscito di trovare. Uno me ne occorreva, e le signore lo gabelleranno comunque ei lor paia, in grazia dei lodevoli intendimenti a' quali questo capitolo è informato.

144. Predestinazione naturale. — La natura, varia nelle opere sue, dispone di stampi per la magrezza come ne dispone per l'obesità.

Le persone destinate ad esser magre son costruite secondo un sistema allungato. Hanno mani e piedi piccoli, gambe esili, la regione del coccige non imbottita, le costole manifeste, il naso aquilino, gli occhi a mandorla, la bocca grande, il mento affilato e i capelli bruni.

Tale il tipo in genere. Qualche parte del corpo può non corrispondergli. Ma ciò avvien di rado.

Si vede talvolta persone magre che mangian dimolto. Quante ho potuto interrogarne mi dissero che digerivan male, e che male.... ed ecco perchè permangono quali sono.

Gli individui stenti sono di ogni pelo e di ogni forma. Si distinguono per la indeterminatezza dei lineamenti e degli atti: hanno occhi smorti e labbra pallide; è in loro una indolenza e una debolezza che rasenta la sofferenza. Si direbbe che essi sono incompiuti, manchevoli, che la fiaccola della vita non è in essi ben accesa.

145. Regime dietetico ingrassante. — Qualunque donna magra desidera d'ingrassare: è cosa evi-

Digitized by Google

dente. In omaggio al sesso onnipotente procureremo dunque di sostituire forme di carne alle aggiunte illusorie di seta o di cotone ostentate nei negozi di mode che fanno arricciare il naso agl'intransigenti e li scandalizzano come se si trovassero dinanzi al vero.

Il segreto per conseguire le curve necessarie alla bellezza consiste in un regime dietetico opportuno: è duopo di mangiare con accorgimento.

Con un regime adatto, i precetti relativi alla immobilità e al sonno diventano presso a poco insignificanti; e senza questi si giunge egualmente allo scopo. Dacchè, se voi non fate moto, ciò vi disporrà ad ingrassare; se ne fate, ingrasserete lo stesso, confortati come sarete a mangiar di più. Quando l'appetito è saviamente appagato, non solo si fa fronte alla perdita ma si acquista il manchevole.

Se dormite molto, il sonno è ingrassante; se dormite poco, la vostra digestione si compirà meglio e mangerete di più.

Si tratta perciò d'indicare il modo di nutrirsi a coloro che desiderano di arrotondar le loro forme. Nè un tal còmpito può opporre alcuna difficoltà dopo le massime già enunciate.

Per risolvere il problema è duopo non imporre allo stomaco alimenti che lo costringano a una elaborazione faticosa, ed alle facoltà assimilative sostanze facili ad esser trasformate in grasso.

Tentiamo di tracciare la giornata alimentare di un silfo o di una silfide cui prendesse vaghezza di materializzarsi.

Regola generale. Si mangerà molto pane fresco del giorno, senza scartarne la mollica.

Prima delle otto del mattino, si prenderà ma-

Digitized by Google

gari a letto se convenga, una minestra di pane o di paste, non abbondantissima affinchè passi presto: o se la si preferisca, una tazza di cioccolata.

Alle undici si farà colazione con uova fresche affrittellate o in tegame, biscotti, cotolette o altro che piaccia. Essenziali son le uova. Una tazza di caffè non farà male.

Si regoli l'ora del desinare in modo che la colazione sia digerita prima di mettersi a tavola. Poichè è dannoso che l'ingestione di un pasto comprometta la digestione dell'altro.

Dopo colazione il moto è di rubrica. Gli uomini, se la lor condizione lo permette loro, perchè il dovere prima di tutto; le donne andranno al Bois de Boulogne, alle Tuileries, dalla lor sarta, nei negozi di mode e di novità, dalle amiche per chiacchierare dei fatti altrui. Opiniamo che simili confabulazioni abbiano virtù medicamentosa per la tanta sodisfazione che procurano.

A pranzo, minestra, carne e pesce a volontà: ma immancabilmente pietanze con riso, biscotti, pasticcerie, creme, ed altri consimili dolci.

Alla fine, savoiardi, i così detti *babas,* ghiottonerie insomma che contengano uova, latticini, fecole e zucchero.

Un regime simile per quanto apparentemente ristretto, è suscettibile di molta varietà. Si procurerà di cambiar la specie, l'ammannimento e il condimento delle diverse vivande farinacee apparecchiandole in differenti guise nello scopo di evitare il disgusto che opporrebbe un ostacolo insormontabile ad ogni ulteriore incremento.

Si preferisca di ber birra; oppure vini di Bordeaux o meridionali.

Digitized by Google

Si fugga gli acidi, tranne nell'insalata che l'aceto ravviva. Si aggiunga zucchero alle frutta che ne contengono; non si faccia bagni troppo freddi; si respiri di tanto in tanto aria di campagna; si mangi molta uva nella stagione opportuna; si eviti di stemperarsi nei balli con la furia di danzare.

È bene coricarsi alle undici di sera, normalmente; non più tardi del tocco in casi speciali.

Seguendo coraggiosamente un tal regime, si riparerà presto alle omissioni della natura; la salute e la bellezza acquisteranno un tanto; la voluttà si vantaggierà dell'una e dell'altra; e la eco della riconoscenza giungerà fino agli orecchi di chi scrive.

Si ingrassa i montoni, i vitelli, i bovi, il pollame, i pesci, i gamberi, le ostriche. Deduco da ciò la massima fondamentale: Tutto ciò che mangia è suscettibile di essere ingrassato, alla condizione di una scelta accorta degli alimenti.

VENTIQUATTRESIMA MEDITAZIONE.

DEL DIGIUNO.

146. Definizione. — Il digiuno è l'astinenza volontaria di alimenti per un fine morale o religioso. [1]

Benchè contrario a una delle nostre inclinazioni, anzi a uno dei nostri bisogni più consueti, il digiuno è tuttavia di antichissima origine.

Ecco come gli autori la spiegano.

---

[1] Ed anche materiale. Un medico filosofo sentenziava che il digiuno è la più preziosa, la più sicura, la più innocua delle medicine purgative. Si vuole, inoltre, che l'istituzione dei digiuni comandati dalla Chiesa abbia la sua ragione nel provvedimento di porre un argine e un rimedio alla pubblica intemperanza.

Digitized by Google

In occasione di sventure domestiche, venendo a morte il padre, la madre, un figlio adorato, tutta la famiglia era in lutto. Lo si piangeva, lo s'imbalsamava, gli si faceva esequie adeguate alla sua condizione. In tali frangenti chi pensava a mangiare? Si digiunava senz'accorgersene.

Similmente, nelle calamità pubbliche, afflitti per siccità straordinaria, per piogge eccessive, per guerre crudeli, per malattie contagiose, insomma per uno di quei flagelli contro i quali ogni virtù umana è inefficace, tutti piangevano, attribuivano quei disastri alla collera degli dèi; si umiliavano ad essi; offrivano loro le mortificazioni dell'astinenza.

Quando le sventure cessavano, ciascuno fu convinto che ciò succedeva in virtù delle lacrime e dei digiuni; e così l'umanità a poco a poco si assuefece a ricorrere a un espediente tanto provvido in casi analoghi.

Insomma, gli uomini colpiti da calamità pubbliche o private, pervasi dall'afflizione, han prima trascurato di nutrirsi: dipoi han reputato cotest'astinenza volontaria, atto di religione.

Credettero che, macerando il corpo mentre l'anima dolorava, potessero commuover la misericordia degli dèi; e una tale idea insinuandosi in tutti i popoli, ispirò loro il lutto, i voti, le preci, i sacrifici, le mortificazioni e l'astinenza.

Finalmente disceso sulla terra, il Cristo ha consacrato il digiuno; e tutte le sètte cristiane lo hanno accolto con più o meno mortificazioni.

147. Come si digiunava. — Son costretto a dirlo: cotesta pratica del digiuno è andata singolarmente affievolendo, sia per modificazione dei credenti, sia per la loro conversione. Mi piace perciò di raccontare come lo si usava alla metà del secolo decimottavo.

Digitized by Google

In tempi ordinari si faceva colazione avanti le nove con pane, formaggio, frutta e a volte con carne e tórta fredda.

Fra mezzogiorno e il tocco si desinava con minestra e lesso immancabili, più o meno bene accompagnati secondo la stagione e secondo le condizioni.

Verso le quattro si merendava. Pasto leggiero, segnatamente destinato ai ragazzi e a que' soliti che s'incaponivano a seguire le usanze passate.

Ma c'erano anche certi ritocchini, certe pseudocene che cominciavano alle cinque e duravano indefinitamente. Erano pasti allegrissimi, e le donne ne andavano pazze. A volte se li scambiavano fra esse, escludendone gli uomini alla guisa delle amazzoni. Trovo scritto nel mio diario segreto che si trattava allora di una fèsta di maldicenza e di pettegolezzi.

Verso le otto si cenava con princìpi, arrosto, crostini, insalata e frutta; si giocava a carte e si andava a letto.

Vi fu sempre a Parigi una sorta di cene più argute che cominciavano dopo il teatro. Si componevano secondo i casi di donnine graziose, di attrici in voga, di eleganti impure, di signorotti, di quattrinai, di libertini e di begliumori.

Quivi si raccontava l'avvenimento del giorno, si cantava la canzone ultima, si parlava di politica, di letteratura, di teatri; e sopratutto si faceva all'amore.

Vediamo adesso ciò che si faceva i giorni di digiuno.

Si mangiava di magro; non si faceva colazione e forse appunto per ciò si aveva più appetito del solito.

A quella data ora si desinava a più non posso; ma il pesce e gli erbaggi passan presto: prima delle cinque si moriva di fame. Si guardava l'orologio; si

Digitized by Google

aspettava un po' a malincuore, ma provvedendo al-l'anima.

Verso le otto era pronta non una buona cena ma uno spuntino, secondo l'uso di taluni monaci che si riunivano a sotto di sole per far conferenze sui santi Padri, dopo le quali era lor permesso un bicchier di vino.

A costoro era proibito però le uova e i latticini e tutti quegli alimenti provenienti da animali vissuti. Bisognava limitarsi alla insalata, alle conserve e alle frutta; vivande poco sostanziose se comparate agli appetiti del tempo. Ma si tollerava per amor di Dio; poi, a letto. E per tutta la quaresima la faccenda durava così.

Inquanto a coloro dalle cenine allegre summentovate, mi si assicurava che non digiunavano, e che non han mai digiunato.

Certe pietanze rigidamente apostoliche, che tuttavia avevano apparenza di cene, erano veri capolavori delle cucine di quei tempi remotissimi.

La scienza risolvè il problema mediante la tolleranza del pesce marinato, delle passate di erbaggi e della pasticceria con l'olio.

Inoltre, l'osservanza scrupolosa della dieta quaresimale cagionava un godimento che ci è ignoto; quello di squaresimarsi con la solenne mangiata pasquale.

Ben considerando, gli ostacoli, la privazione, il desiderio della voluttà sono gli elementi del godimento. Tutto ciò si riuniva nell'atto che si rompeva l'astinenza. Ho veduto due miei zii, persone savie e corrette, andare in solluchero al momento in cui il giorno di pasqua si manometteva un prosciutto o si sventrava un pasticcio. Adesso, razza degenerata che non siamo altro! non avremmo la fibra per resistere a sì potenti sensazioni.

Digitized by Google

148. Origine dell'indifferenza all'osservanza tradizionale del digiuno. — L'ho veduta nascere, cotesta indifferenza. E si è allargata a poco per volta.

I giovani fino ad una certa età non erano astretti al digiuno; le donne incinte o che credevano di esserlo ne erano esenti a cagion dello stato loro, e per esse si preparava a parte cosette di grasso che tentavano fieramente i digiunatori.

In processo di tempo gli adulti si accòrsero che il digiuno li irritava, faceva venir loro il mal di capo, impediva loro di dormire. Per giunta, si diè carico al digiuno di tutti i minuscoli accidenti che tormentan l'uomo in sulla primavera: eruzioni vernine, stordimenti, emorragie del naso, ed altri sintomi di effervescenza, segni palesi della natura che si rinnuova. In guisa che l'uno non digiunava perchè credevasi malato; l'altro perchè lo era stato; un terzo perchè temeva di diventarlo. Così il mangiar di magro e le cene assottigliate si facevano di giorno in giorno più rare.

Nè basta. Ci fu qualche inverno così rigido che si temè di mancar di radici; allora l'autorità ecclesiastica dovè essa stessa allargar le maniche officialmente, mentre che i padri di famiglia lamentavano il rincaro degli alimenti di magro, soggiungendo che Dio non voleva forse che gli uomini mettessero a repentaglio la lor salute, e qualche miscredente gridava che non si conquista il paradiso con la fame.

Nonpertanto la coscienza del dovere permaneva e in generale tutti chiedevano ai ministri del Signore il permesso di non osservare il digiuno quasi mai rifiutato a condizione che qualche elemosina sostituisse l'astinenza.

Digitized by Google

Sopravvenne infine la Rivoluzione che pervadendo gli spiriti di sopracapi, di timori e di preoccupazioni d'altro genere, fece sì che mancasse il tempo e l'opportunità di ricorrere ai preti, in parte perseguitati come nemici dello Stato perchè reputati scismatici.

A questa causa che per buona fortuna non sussiste più, se ne aggiunse un'altra non meno attiva. L'ore dei pasti son radicalmente variate. Noi non mangiamo più nè così spesso nè a quelle ore alle quali i nostri avi mangiavano; e il digiuno abbisognerebbe di un regolamento nuovo.

Ciò è tanto vero che, tuttochè io non bazzichi gente molto corretta, posata e magari assai divota, non ricordo di essermi trovato fuor di casa mia a dieci pasti di magro e una sola cenetta ridotta.

Molte persone si sarebbero sgomente in tal caso. Ma so che san Paolo l'ha preveduto e mi riparo sotto la sua protezione.

Del resto s'ingannerebbe chi opinasse che l'intemperanza si è vantaggiata di questo nuovo ordine di cose.

Il numero dei pasti giornalieri ha diminuito quasi di metà. L'ubriachezza è scomparsa per rifugiarsi in certi dati giorni nelle infime classi sociali.

Le orgie sono scomparse. Un uomo da crapula sarebbe vilipeso. Più di un terzo di Parigi non si permette la mattina che una leggiera colazione; e se alcuno si abbandona alla dolcezza della ghiottornia fina e sapiente, non capisco come si dovrebbe rimproverarnelo dopo che abbiamo dimostrato altrove che in tali casi tutti acquistano e niuno scapita.

Non chiudiamo questo capitolo senza notare il nuovo indirizzo che han preso i gusti dei popoli.

Migliaia d'uomini passano quotidianamente la se-

Digitized by Google

rata al teatro ed al caffè; quarant'anni prima l'avrebbero passata all'osteria.

Indubbiamente non v'è risparmio domestico con le consuetudini d'oggi; ma c'è vantaggio dal punto di vista dei costumi. L'indole si affina al teatro e al caffè, la lettura dei giornali istruisce, e si sfugge certamente alle liti, ai malanni e all'abbrutimento, conseguenze inevitabili del frequentare le osterie. (1)

VENTICINQUESIMA MEDITAZIONE.

DELLO SPOSSAMENTO.

149. Definizione e preliminare. — Spossamento significa uno stato di debolezza, di languore, di depressione cagionato da circostanze precedenti che fa malagevole l'esercizio delle funzioni vitali. Prescindendo dallo spossamento cagionato da difetto di alimenti, se ne può affermare tre sorte.

Lo spossamento cagionato dalla fatica muscolare; quello che succede al lavoro intellettuale; lo spossamento derivante da eccessi genesici.

Un rimedio comune alle tre varietà di spossamento è la cessazione immediata degli atti che han generato una tal condizione, se non morbosa assolutamente, certo vicinissima a quella di un malato.

(1) Se la dialettica non ci portasse fuor dell'argomento del libro, si potrebbe opporre all'Autore che le produzioni dei teatri nuocciono più che non giovino alla morale e alla quiete; e inquanto ai malanni e alle liti, essi si trovan dappertutto e tanto più facili quanto la moltitudine è maggiore. La sostanza delle cose umane fu e sarà sempre la stessa: la forma cambia, in meglio o in peggio secondo il modo di vedere e secondo l'opinione che si abbia della ineluttabile progressione civile. Fra una partita di pugni scambiatisi da due litiganti all'osteria a cagione di un asso buttato giù fuor di tempo e un duello in regola che avvenga fra due finitimi dei posti distinti di un teatro a proposito del merito di una prima ballerina, la sostanza è la medesima.

Digitized by Google

150. Trattamento. — Dopo questo preliminare necessario, ecco la gastronomia che soccorre.

A colui che eccedè nell'uso prolungato delle forze muscolari essa offre una buona minestra, vino generoso, carne perfetta e il sonno riparatore.

Allo scienziato che si è lasciato soprafare dalle attrattive della sua materia, il moto nell'aria libera e pura per rinfrescare il cervello, il bagno per detendere le fibre contratte, il pollame, gli ortaggi e il riposo.

Finalmente, noi sapremo dalla seguente osservazione ciò che possa la gastronomia per colui il quale dimentica che la voluttà ha i suoi limiti e il godimento i suoi pericoli.

151. Cura. — Andai un giorno da uno de' miei migliori amici, il signor Rubat. Mi avevan detto che si sentiva male; infatti lo trovai in veste da camera, vicino al fuoco, accasciato nell'aspetto.

La sua fisonomia mi spaventò. Aveva il viso pallido, gli occhi accesi, e il labbro così deplorevolmente cadente da scoprire i denti della mascella inferiore.

Volli sapere con premura della causa del cambiamento subitaneo. Esitava; insistetti, e finalmente: — Amico mio, — mi disse: — tu sai che mia moglie è gelosa, e che questa sua manìa mi ha fatto passare brutti quarti d'ora. Da qualche giorno in qua ne ho sofferto una crisi spaventevole: volendole provare che ella non aveva perduto niente del mio affetto e che niuna derivazione a suo scapito era avvenuta nel corso del tributo coniugale, mi son ridotto in questi cenci. — Ti sei dunque dimenticato che hai quarantacinque anni e che la gelosia è male incurabile? Non sai tu *furens quid femina possit?* (1) — Dissi

(1) Di che sia capace la femmina infuriata.

Digitized by Google

qualche altra parola poco galante perchè mi ero stizzito.

— Vediamo un po' — soggiunsi. — Il tuo polso è secco, duro, repente; che farai tu? — Il medico mi ha suggerito di uscire: ha sospettato una febbre nervosa, e ha ordinato una cavata di sangue: aspetto il flebotomo. — Il flebotomo! — gridai. — Guardatene se non vuoi rovinarti: caccialo come un sanguinario, e digli che ho preso possesso di te, corpo e anima. Del resto, conosce il tuo medico la causa del male? — No, no: un malinteso pudore mi ha impedito la completa confessione. — Ebbene, bisogna pregarlo di passar da te: ti farò una pozione opportuna. Frattanto, prendi questo. — Gli presentai un bicchier d'acqua indolcita che inghiottì con la sicurezza di Alessandro e la fede di un carbonaio.

Lo lasciai e corsi a casa mia per preparare, commischiare ed elaborare un filtro ristoratore che si troverà nelle *Varietà,* coi diversi espedienti di cui mi servii per far presto, poichè il ritardo di alcune ore può dar luogo ad accidenti irrimediabili.

Tornai subito munito della pozione; e già le cose volgevano al meglio: il colore soffondeva le gote; l'occhio era tornato tranquillo; ma il labbro pendeva sempre con deplorevole deformità.

Il medico non tardò. Lo informai di quanto avevo fatto; lo stesso malato si confessò. La fronte dottorale si corrugò alquanto severamente; ma presto, fissandoci scambievolmente con una punta d'ironia: — Non dovete stupirvi — disse egli all'amico mio — che io non abbia intuito una malattia che non conviene alla vostra età nè alla condizione vostra; e siete stato troppo verecondo a nasconderne la cagione della quale del resto potreste vantarvi. Ho pure da

Digitized by Google

rimproverarvi perchè mi avete esposto a commettere un errore che avrebbe potuto esservi funesto. Comunque, il mio collega, — aggiunse egli facendomi un saluto che ricambiai — vi ha messo sulla buona via. Prendete la sua minestra qualunque sia il nome che le dia, e se la febbre vi lascerà, come credo, fate domani colazione con una tazza di cioccolata nella quale sieno sbattuti due torli d'uovo. —

Qui prese la mazza e il cappello e ci lasciò molto disposti a ridere alle sue spalle.

Feci ingurgitare all'infermo una bella tazza del mio cordiale. La bevve avidamente, e avrebbe voluto rinnovare: ma gli imposi un intervallo di due ore; poi gli ministrai una seconda tazza prima di andarmene.

Il domani non aveva più febbre: stava benino. Fece colazione secondo l'ingiunzione del medico e continuò a prender la solita pozione. Potè benissimo attendere ai fatti suoi nel terzo giorno; ma il labbro ribelle non tornò normale che nel quarto.

Più tardi la cosa fu subodorata e le donne ne bucinarono assai. Qualcuna ammirava; le più commiseravano. Il gastronomo fu glorificato.

VENTISEIESIMA MEDITAZIONE.

DELLA MORTE.

Omnia mors poscit :
lex est, non pœna, perire. (1)

152. Definizione e preliminari. - Ultimi sintomi. — Il Creatore ha imposto all'uomo sei solenni

(1) La morte non porta rispetto a nulla; il morire è legge non gastigo. Se gli uomini si compenetrassero di questo principio, e si abituassero a considerare la morte con più indifferenza, come un fe-

Digitized by Google

necessità: la nascita, l'azione, il mangiare, il sonno, la riproduzione e la morte.

La morte è la interruzione assoluta delle sensazioni sensuali che abbandona il corpo alle leggi del dissolvimento.

Queste necessità sono tutte accompagnate e attutite da qualche sensazione di piacere, e la stessa morte non è senza attrattive quando è naturale, cioè quando il corpo percorse che abbia le diverse fasi di crescenza, di virilità, di vecchiezza e di decrepitezza alle quali è destinato.

Se non avessi stabilito di far brevissimo questo capitolo, chiamerei a scortarmi i medici che hanno osservato per quali gradazioni insensibili i corpi animati passano allo stato di materia inerte. Citerei filosofi, monarchi, letterati, i quali, sulla soglia dell'eternità, lungi dal sentirsi in preda al dolore avevan piacevoli pensieri che rivestivano di forme poetiche. Ricorderei questa risposta del Fontenelle morente interrogato di quel che interiormente provasse: — Nient'altro che un disgusto del vivere. — Ma preferisco dichiarare la mia convinzione non solo basata sull'analogia, ma eziandio su osservazioni che stimo ben fatte e delle quali noto l'ultima.

Avevo una zia di secondo grado di novantatrè anni moribonda. Tuttochè allettata da qualche tempo, aveva conservato tutte le facoltà e soltanto avvertiva il suo stato con l'abbassamento della voce e con la diminuzione dell'appetito.

Mi aveva sempre dimostrato molto affetto, e stavo accanto al suo capezzale pronto a servirla amore-

nomeno naturale, sarebbero meno infelici e più grandi. La paura della morte inoculata eccessivamente dall'odierna educazione genera le azioni vili e impedisce le nobili.

Digitized by Google

volmente, ciò che non m'impediva di osservarla con quell'occhio da filosofo con cui ho sempre guardato le cose.

— Sei tu qui, nipote? — mi fece ella con voce appena articolata. — Sì, zia; sono qui ai vostri ordini, e credo che fareste bene di prendere un sorso di vino vecchio. — Dammi pure, mio caro, il liquido va sempre giù. —

Mi affrettai, sollevandola dolcemente, di farle inghiottire un mezzo bicchiere del mio miglior vino. Si ravvivò subito, e volgendo verso me due pupille che furono molto belle: — Grazie tante — mi disse ella — di quest'ultimo servigio. Se mai tu giungi all'età mia, tu proverai che la morte diventa un bisogno come un altro. —

Furon le sue parole ultime: mezz'ora dopo era addormentata per sempre. (1)

Il dottor Richerand ha descritto con tanta verità e filosofia le ultime degradazioni del corpo umano e gli ultimi momenti dell'individuo, che i lettori mi saran grati se io riferisco loro il seguente passo:

« Ecco l'ordine col quale le facoltà intellettuali cessano e si decompongono. La ragione, quest'attributo di cui l'uomo si arroga il privilegio, lo abbandona per la prima. Perde le facoltà di connettere i giudizi, poi, subito dopo, quella di confutare, di raccogliere, di combinare, di associare diverse idee e di argomentare sulle lor relazioni. Si dice allora che l'infermo perde la testa, che è fuor di sè, che delira.

---

(1) Memorabile e profondamente significativa è la parola che Andrea Maffei rispose ad Atto Vannucci che visitandolo moribondo, per l'ultima volta, quando questi nell'accomiatarsi gli sussurrò nell'orecchio, affettuosamente, così ispirato forse dalla sua fede: — A rivederci. — Il moribondo lo fissò con sguardo dubbioso, e gli rispose con voce semispenta: — Dove? —

Digitized by Google

Costui si aggira frattanto sulle idee che gli furono più familiari: la passione dominante emerge manifestamente: l'avaro parla senza più circospezione dei tesori ammassati; un altro muore sgomentato da terrori religiosi. Agli esuli i ricordi della patria lontana ritornano con tutto il lor fàscino, con tutte le loro attrattive.

« Dopo il raziocinio e il discernimento, la distruzione successiva colpisce la facoltà di associar l'idee. Ciò avviene nello stato detto di svenimento come ho provato su me stesso. Parlavo con un amico quando sentii una difficoltà invincibile di avvicinare due concetti sulla somiglianza de' quali volevo formulare il mio parere. Tuttavia la sincope non era completa: mi restavano ancora la memoria e la facoltà di sentire; udivo distintamente le persone circostanti le quali mi dicevano: — si sviene — e le sentivo agitarsi per togliermi a uno stato che non difettava di una tal qual dolcezza.

« La memoria vanisce, poi. L'infermo che nel delirio può riconoscere chi l'avvicinava, non conosce più i congiunti, i familiari, gl'intimi. Finalmente cessa di sentire; ma i sensi si sopprimono con ordine successivo e determinato: il gusto e l'odorato non danno più alcun segno di vita; gli occhi si velano di caligine diafana e prendono un'espressione sinistra; la sensibilità dell'orecchio permane ancora. Questa la ragione per la quale gli antichi col fine di assicurarsi della morte di un individuo erano consueti di levare acutissime grida nei timpani del morto. [1] Il mo-

---

[1] Il Brillat Savarin non la dice tutta su quest'argomento. Altro che grida! Ho sotto gli occhi una stampa del bassorilievo del Louvre rappresentante la *Conclamatio* dei Romani. Si tratta dell'uso che essi avevano di chiamare nella camera del recente defunto certi

Digitized by Google

rente non fiuta, non gusta, non vede e non ode più. Gli resta la sensazione del tatto. Si agita nel suo giaciglio, mette fuori le braccia, cambia irrequietamente di positura: fa gli stessi movimenti del feto, lo dicemmo già, che si smuove nell'alvo materno. La morte imminente non può ispirargli alcun terrore, poichè non ha più idee. Termina la vita come ei la cominciò: incoscientemente. (1)

VENTISETTESIMA MEDITAZIONE.

STORIA FILOSOFICA DELLA CUCINA.

153. Generalità. — La cucina è di tutte le arti la più antica; perchè Adamo nacque digiuno e i vagiti del neonato tosto entrato nel mondo non si acquetano che con l'ubero della nutrice. (2)

Di tutte le arti essa fu pure la più utile nella vita civile. Poichè i bisogni della cucina ci hanno insegnato a servirsi del fuoco; e per mezzo del fuoco l'uomo ha dominato la natura.

---

gagliardi sonatori di tromba *(cneatores)* i quali con le campane dei lor lunghi oricalchi sulle orecchie di lui facevano coi loro squilli tremar le pareti della stanza: uno strepito infernale. Uso, come ben dice l'Autore, fondato sul fatto che l'udito è l'ultimo senso che l'uomo perda. Un accertamento di morte più materiale ma forse più infallibile di quello del medico condotto. Oggi, l'anestesia confermerebbe co' suoi effetti sul paziente le osservazioni del Savarin e del Richerand.

(1) Richerand, *Nuovi elementi di fisiologia.*

(2) Ecco un'altra delle solite dimostrazioni che non dimostrano ciò che l'Autore afferma e delle quali egli pecca spesso. Che Adamo venisse al mondo digiuno e naturalmente si sfamasse con frutta o cibi non artificiali (il fuoco non si accese mentre costui fu creato) e il neonato che si alimenta all'ubero materno, sono due fatti che provano come della cucina l'uomo avrebbe potuto far di meno. Chi sa mai quanto l'umanità durò prima della scoperta del fuoco figurata nella favola di Prometeo. Non si vedrà certo l'origine della cucina nell'usanza di certi popoli primitivi e ripetuta anche dai moderni, come ci dirà poi l'Autore stesso: quella cioè di porsi un pezzo di carne fra la groppa del cavallo e la propria coscia ed averla così macerata e cotta dopo una lunga cavalcata.

Digitized by Google

Considerato le cose con una larga occhiata, si può annoverare tre sorte di cucina:

Quella che si occupa della preparazione degli alimenti cui permane il nome.

Quella che li analizza e ne esamina gli elementi, e detta *chimica*.

Quella infine che si potrebbe chiamar cucina ristauratrice, conosciuta sotto il nome di farmacia.

Se differiscono nelle singole mire, esse hanno di comune l'azione del fuoco, l'uso dei fornelli e di recipienti simili.

Così, lo stesso pezzo di manzo che il cuoco trasforma in minestra e lesso, il chimico lo scandisce nelle sostanze alimentari e il farmacista ce lo fa violentemente uscir di corpo se pure abbia cagionato una indigestione.

154. Ordine di alimentazione. — L'uomo è animale onnivoro. Ha denti incisivi per dividere le frutta, denti molari per triturare i cereali, denti canini per strappare le carni. Si è anche osservato che più l'uomo si riavvicini allo stato selvaggio, più mordaci e manifesti sono i suoi denti canini.

È probabilissimo che per assai tempo la razza umana fu frugivora, ridottavi dalla necessità perchè l'uomo è il più grave fra gli animali del vecchio mondo, e i suoi mezzi di attacco son limitati assai fino a che non si munisca di armi. Ma l'istinto di perfezionamento inerente alla sua natura non tardò a svilupparsi; la coscienza della sua propria debolezza gli suggerì di fabbricarsi armi. A tale fu spinto dall'istinto carnivoro manifesto nei denti canini. E non appena armato egli fece sua preda e suo nutrimento ogni animale.

Istinto di distruzione che permane tuttavia. I

Digitized by Google

fanciulli sono sempre felici di uccidere gli uccelletti che si dà loro. Li mangerebbero se avessero fame.

Non stupisce che l'uomo abbia bramato di nutrirsi di carne; ha lo stomaco piccolo e le frutta sono pochissimo sostanziose e non bastano ad alimentarlo. Avrebbe potuto nutrirsi di erbaggi; ma un simil regime implica arti sviluppatesi soltanto nel processo dei secoli.

Le prime armi furono forse rame d'albero; più tardi si ebbe l'arco e le frecce.

È notevolissimo che dovunque si propagò l'uomo, sotto tutti i climi, a tutte le latitudini, lo si vide sempre munito di arco e di frecce. Uniformità difficile a spiegarsi. Non ci rendiamo conto del come la stessa serie di idee si presentasse a individui sottoposti a circostanze diverse. Ciò deve derivare da una causa nascostasi dietro le tende dei secoli.

La carne cruda non ha che un inconveniente: quello di aderire ai denti per la sua viscosità. Tolto ciò, non è sgradevole al palato. Condita con alquanto sale, si digerisce bene e nutrisce più che ogni altra cosa.

Mein God, un capitano dei Croati, che invitai a desinare nel 1815, mi diceva: — Non occorre tanti preparativi per mangiar bene. Quando siamo in campagna e abbiamo fame, uccidiamo la prima bestia che ci capita; ne tagliamo un pezzo carnoso, lo spolverizziamo di sale che rechiamo sempre nella tasca da sciabola, [1] lo mettiamo sotto la sella sulla grop-

---

[1] *Sabre-tasche* è una sorta di borsa a forma di scudo che termina la bandoliera cui la sciabola dei cavalleggeri di arma leggiera è sospesa. Essa entra spesso in ballo nelle storielle che i soldati si raccontano.

Digitized by Google

pa del cavallo, mandiamo il cavallo di galoppo e così poi ci deliziamo come prìncipi.

I cacciatori del Delfinato vanno alla caccia similmente provvisti di pepe e di sale. Se uccidono un beccafico grasso, lo pelano, lo condiscono, lo portano un po' dentro il cappello e lo mangiano. Affermano che l'uccello così trattato è ancora più squisito che non lo sarebbe arrosto.

Inoltre, se i nostri bisavoli mangiavano i loro alimenti crudi, noi non ne abbiamo del tutto perduta l'abitudine. I più sensibili palati sono molto propensi ai salami d'Arles, alle mortadelle, al bove affumicato di Amburgo, alle acciughe, alle aringhe, e ad altri simili alimenti che pur senza subire la prova del fuoco non sono tuttavia meno appetitosi.

155. Scoperta del fuoco. — Dopo che l'umanità si fu deliziata lungamente all'usanza dei Croati, il fuoco fu scoperto per puro caso, dacchè il fuoco non esista spontaneamente sopra la terra. Gli abitanti delle isole Marianne non lo conoscono.

156. Del cuocere. — Conosciuto il fuoco, volle l'istinto del perfezionarsi che vi si accostassero le carni, dapprima per prosciugarle, dipoi la trasformazione della cottura resultando conseguentemente.

La carne così trattata fu trovata migliore; prende una maggior consistenza, si mastica più agevolmente, e l'osmazoma, soffondendosi, si aromatizza e le dà una fragranza piacevole.

Frattanto si vide che la carne cotta sui carboni non era esente da inquinazione; essa reca seco particelle di cenere e di carbone di cui si può a fatica nettarla. Si rimediò all'inconveniente infilandola con spiedi fermati a una certa altezza dal fuoco su pietre laterali.

Digitized by Google

Così si venne alla cosidetta carne sui ferri, cottura tanto semplice quanto saporosa; poichè essa si affumica in parte.

Le cose non avevan tanto più oltre preceduto ai tempi di Omero e spero che si vedrà qui con piacere il modo col quale Achille ricevè nella sua tenda tre dei più considerevoli personaggi greci, l'uno de' quali era il Re. (1)

Dedico alle lettrici la narrazione che ne farò perchè Achille era il più bello de' Greci, e la sua fierezza non gli impedì di piangere quando gli fu tolta Briseide. Ed è per esse che io prescelgo la versione elegante del Dugas-Montbel, scrittore garbato, piacente e ghiotto fino tuttochè ellenista. (2)

Majorem jam crateram, Mœnetii filii, appone,
Meraciusque misce, poculum autem para unicuique;
Charissimi enim isti viri meo sub tecto.
Sic dixit: Patroclus dilecto obedivit socio;
Sed cacabum ingentem posuit ad ignis jubar;
Tergum in ipso posuit ovis et pinguis capræ.
Apposuit et suis saginati scapulam abundantem pin-
[guedine.
Huic tenebat carnes Automedon, secabatque nobilis
[Achilles,
Eas quidem minute secabat, et verubus affigebat.
Ignem Mœnetiades accendebat magnum deo similis vir;
Sed postquam ignis deflagravit, et flamma exstincta est,
Prunas sternens, verua desuper extendit.
Inspersit autem sale sacro, a lapidibus elevans.
At postquam assavit et in mensas culinarias fudit,
Patroclus quidem, panem accipiens, distribuit in mensas

---

(1) Non ho creduto opportuno di trascrivere il testo greco che pochi intenderebbero; sibbene, invece, la versione latina, lingua più universale, più vicina di ogni altra alla greca, adatta a renderci mirabilmente la verità e la semplicità di questo banchetto eroico. *(Nota dell' Autore.)*

(2) Naturalmente, lasciando intatte le parole dell'Autore, noi tuttavia sostituiamo alla traduzione francese una traduzione italiana, quella, di Vincenzo Monti; senza poter affermare se il ferrarese mutevole fosse un ghiotto fino come il Dugas-Montbel. Ma poeta ed opportunista, non poteva darsi che non lo fosse.

Digitized by Google

Pulchris in canistris, sed carnem distribuit Achilles.
Ipse autem adversus sedit Ulyssi divino,
Ad parietem alterum. Diis autem sacrificare jussit
Patroclum suum socium. Is in ignem jecit libamenta.
Hi in cibos paratos appositos manus immiserunt,
Sed postquam potus et cibi desiderium exemerunt,
Innuit Ajax Phœnici: intellexit autem divinus Ulysses,
Implensque vino poculum, propinavit Achilli, etc.
Il., IX, 202.

Recami, disse,
O mio diletto, il mio maggior cratère,
E mesci del più puro, ed apparecchia
Il suo nappo a ciascun: sotto il mio tetto
Oggi entrar generose anime care.
Disse: e Patróclo del suo dolce amico
Alla voce obbedì. Su l'ignee vampe
Concavo bronzo di gran seno ei pose,
E dentro vi tuffò di pecorella
E di scelta capretta i lombi opimi
Con esso il pingue saporoso tergo
Di saginato porco. Intenerite
Così le carni, Automedonte in alto
Le sollevava; e con forbito acciaro
Acconciamente le incidea lo stesso
Divino Achille, e le infiggea ne' spiedi.
Destava intanto un grande foco il figlio
Di Menézio, e conversi in viva bragia
I crepitanti rami, e già del tutto
Queta la fiamma, delle brage ei fece
Ardente un letto, e gli schidion vi stese;
Del sacro sal gli asperse; e tolte alfine
Dagli alari le carni abbrustolite,
Sul desco le posò; prese di pani
Un nitido canestro, e su la mensa
Distribuilli: ma le opposte dapi
Spartìa lo stesso Achille, assiso in faccia
Ad Ulisse col tergo alla parete.
Ciò fatto, ingiunse al suo diletto amico
Le sacre offerte ai numi; e quei nel foco
Le primizie gettò. Stesero tutti
Allor le mani all' imbandito cibo.
Come fur sazi, fe' degli occhi Ajace
Al buon Fenice un cotal cenno: il vide
Lo scaltro Ulisse; e ricolmato il nappo,
Al grande Achille propinollo, e disse:
Salve, Achille....

Digitized by Google

Così un re, un figlio di re e tre generali greci pranzarono benissimo con pane e vino e con carne arrostita.

È verosimile che se Patróclo ed Achille si detter briga essi stessi dei preparativi del banchetto, fu cosa straordinaria, per più solennemente onorare gli ospiti illustri; perciocchè di solito le faccende della cucina erano riserbate agli schiavi e alle donne. Omero c'informa di ciò nell'*Odissea* a proposito del banchetto dei Proci.

A quei tempi si reputava le interiora di animali perfuse di sangue e di grasso come una vivanda deliziosa. Un budino, un buristio, forse.

Allora, e indubbiamente, la poesia e la musica si erano associate alle delizie della mensa. Aedi venerati celebravano le maraviglie della natura, gli amori degli dèi, le gesta dei guerrieri; professavano una sorta di sacerdozio. Lo stesso Omero derivava da qualcuno di questi esseri privilegiati. Non sarebbe giunto all'altezza cui giunse, se i suoi studi non avesser cominciato dall' infanzia.

La signora Dacier nota che Omero non parla mai di carne lessa in alcuna delle sue opere. Gli Ebrei eran più evoluti a causa del loro soggiorno in Egitto. Adoperavano vasi che resistevano al fuoco; e certo in un recipiente simile fu ammannita la zuppa che Giacobbe fece costar sì cara al fratello Esaù.

È difficile di sapere come l'uomo pervenisse a lavorare i metalli. Tubalcain, dicesi, se ne occupò per il primo.

Oggi, con le cognizioni che abbiamo, i metalli servono a preparare altri metalli; li torciamo con le tanaglie, li battiamo coi martelli, li riduciamo con le lime d'acciaio; ma nessuno seppe mai dirmi in qual

Digitized by Google

guisa fosse fatta la prima tanaglia e temprato il primo martello. (1)

157. Banchetto degli Orientali e dei Greci. — La cucina progredì quando si ebbe, sia di rame sia di argilla refrattaria, vasi che resistettero all'azione del fuoco. Si potè ammannir le carni, cuocere gli ortaggi; si ottenne il brodo, le salse, le gelatine. Tutte cose che si seguono e perdurano.

I più antichi libri che ci restano fanno menzione onorevole dei banchetti dei re d'Oriente.

È verosimile che i reggitori di paesi sì fecondi d'ogni grazia, segnatamente di spezie e profumi, avessero mense sontuose. Ma i particolari ci mancano. Si sa soltanto che Cadmo, il quale introdusse l'usanza dell'alfabeto in Grecia, era stato cuoco del re di Sidone.

Da cotesti popoli voluttuosi venne a noi la costumanza di circondar di letti le mense dei triclini e di mangiar giacendo.

Questo raffinamento che ha aspetto di debolezza (2) non fu dovunque bene accolto. I popoli che avevano in conto la forza ed il coraggio, quelli presso i quali era virtù la frugalità, lo respinsero recisamente. Fu adottato ad Atene e fu usanza assai diffusa nel mondo civile.

La cucina e le sue delizie furono care agli Ate-

(1) È l'eterno mistero dell'origine periodica che la natura non svelerà mai; la precedenza indefinita dell'uovo e della gallina; l'enigma che è nel principio di tutte le cose.

(2) Se ben si considera l'atto di chi mangia semisdraiato, puntato su un gomito, o come altrimenti si voglia, con un pezzo di carne in mano, il preteso raffinamento dà idea di incomodità e di sudiciume, meglio che di debolezza. Ma è ormai accertato che di questa costumanza, come gli scrittori fecero di altre, si generalizzò il caso particolare e straordinario. Incomodo, impossibile mangiare e segnatamente bere nell'attitudine di chi giace.

Digitized by Google

niesi, popolo elegante ed avido di varietà. I monarchi, i privati ricchi, i poeti, i saggi dettero l'esempio; e gli stessi filosofi parteggiarono per tali godimenti che erano attinti al seno della natura.

Dopo ciò che si legge negli antichi, non si può mettere in dubbio che i banchetti fossero di vere feste.

La caccia, la pésca e il commercio procuravan loro quelle vivande reputate tuttoggi eccellenti e che la concorrenza aveva fatto salir a prezzi madornali.

Tutte le arti contribuivano alla decorazione delle tavole intorno alle quali i commensali si disponevano sdraiati su letti, e su tappeti di porpora.

E tutti si studiavano di dar maggior pregio alle mense con una conversazione piacevole, ed i trattati della tavola costituirono una scienza.

I canti che avevan luogo alla terza vivanda perderono della lor severità antica. Non furono più esclusivamente consacrati a glorificare gli dèi, a celebrare gli eroi e le gesta. Si cantò l'amicizia, la voluttà e l'amore con tal dolcezza che le nostre lingue asciutte e dure non sarebbero buone di conseguire.

I vini della Grecia che reputiamo anche oggi squisiti, erano già studiati e classati da' ghiotti fini, dal più dolce al più generoso. A certi banchetti ne compariva l'intera progressione; e contrariamente a come si usa oggi, i bicchieri aumentavano di capacità in ragione del pregio del vino cui eran destinati.

Le donne più avvenenti concorrevano ad abbellire cotesti convegni voluttuosi; danze, giuochi, divertimenti di ogni sorta prolungavano la serata. Si aspirava la voluttà da ogni poro e più di un Aristippo

Digitized by Google

che giungeva devoto a Platone si convertiva al culto di Epicuro. (1)

Gli scienziati gareggiarono a scrivere intorno ad un'arte che procurava sì dolci godimenti. Platone, Ateneo e parecchi altri ci han tramandato i loro nomi; ma, ahimè, gli scritti loro andaron perduti! Ed è principalmente da rimpiangere la *Gastronomia* di Archestrade amico dei figliuoli di Pericle.

« Cotesto gran scrittore » scriveva Teotimo « aveva percorso terra e mari per conoscere egli stesso ciò che la natura produce di meglio. Ne' suoi viaggi s'istruì non già nei costumi dei popoli, impossibili a variarsi, sibbene penetrava nei laboratòri ove si preparava la delizia della tavola, e non ebbe contatto che con uomini che di tale argomento si occupavano. Il suo poema è un tesoro di scienza e non contiene un verso che non sia un insegnamento. »

Tale la condizione della cucina in Grecia (2) che perdurò invariata fino a che un pugno d'uomini venuto a stabilirsi alle foci del Tevere allargò il suo dominio sulle genti limitrofe e finì coll'invadere il mondo.

158. Banchetto dei Romani. — La lauta tavola fu ignota ai Romani mentre non combatterono che per affermare la loro indipendenza e per soggiogare

---

(1) Intendi che molti uomini frugali e temperanti diventavano gaudenti. Cosa probabile. Il Brillat Savarin vuol dir di chi, venendo a Roma nelle vesti di un provinciale timido e gastigato, finiva col convertirsi e magari pervertirsi in gaudente, crapulone e dissoluto. Ma egli non adopera bene acconciamente i nomi di quei filosofi; però che Epicuro, non inteso e calunniato dalla moltitudine, si alimentava di acqua pura e di pan bigio.

(2) « Nonostante tante prove gloriose, Atene non vantò mai la *grande cucina*. La ragione è che essa predilesse sempre gli alimenti indolciti, le frutta, i fiori. Ignorò i pani di fina farina della Roma imperiale, le spezie italiane, le salse sapienti e i vini bianchi del Reno. » *De Cussy*.

Digitized by Google

i vicini poveri quanto essi stessi lo erano. I loro generali guidavano l'aratro, allora: campavano di erbaggi e frutta. Gli storici frugivori lodavano quei tempi primitivi ne' quali la frugalità era una massima di vita. Ma dopo che le conquiste loro si estêsero nella Sicilia, nell'Africa e nella Grecia; quando ebber saporate le mense laute dei popoli vinti di una civiltà più raffinata, riportarono a Roma l'uso delle vivande straniere più squisite, che furon lietamente accolte.

I Romani avevan mandato a Atene una deputazione per raccogliervi le leggi di Solone; vi andaron poi per studiare le belle lettere e la filosofia. Così, raffinando i lor costumi, conobbero le delizie dei banchetti; e insieme agli oratori, ai filosofi, ai rètori ed ai poeti convennero a Roma i cuochi.

In processo di tempo, con il seguito di vittorie che fecero affluire a Roma tutte le ricchezze della terra, il fasto della tavola fu spinto ad un eccesso inverosimile.

Si volle assaporare tutto, dalla cicala allo struzzo, dal ghiro al cignale; (1) tutto ciò che potè stuz-

(1) *Glires isicio porcino, item pulpis ex omni glirium membro tritis, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, et sutos in tegulâ positos, mittes in furnum, an farsos in clibano coques.* Ripieno di ghiro. Imbottisci una pelle di ghiro con polpa trita di qualsiasi membro di ghiro, con pepe, noci, sugo di silfio (antica pianta della Cirenaica) e grasso: cuci bene, colloca in teglia, e cuoci in forno o su un fornello. I ghiri eran reputati cibo squisito. Si soleva a volte recar la bilancia sulla mensa per riscontrarne il peso. Ricordasi l'epigramma di Marziale a proposito dei ghiri:

Tota mihi dormitur hiems, et pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi somnus alit.

« — Dormo durante tutto l'inverno; e più grasso divento in quel tempo che il solo sonno mi nutrisce. — » Il Lister, medico ghiotto di una sovrana ghiottissima (la regina Anna), trattando dei vantaggi che dall'uso della bilancia si può trarre per la cucina, osserva che se dodici lodole non pesano dodici once, sono appena mangiabili; passabili se pesan tanto; ma grasse e squisite se raggiungono le tredici once.

Digitized by Google

zicare il palato fu adoperato per condimento. Si adoperò a tale uso perfino sostanze che oggi ci paion paradossali, come l'assafetida e la ruta.

L'universo conosciuto fu messo a contribuzione dai viaggiatori e dagli eserciti. Dall'Africa si recò la gallinella e i tartufi, i conigli dalla Spagna, i fagiani dalla Grecia, provenientile dalle rive del Fasi ed i pavoni dall'Asia estrema.

I più notevoli Romani si gloriarono di giardini superbi ne' quali non solo fecer coltivare tutti gli alberi di frutti allora conosciuti come le pere, le mele, i fichi, l'uva, ma eziandio quelli recati da diversi paesi come l'albicocca d'Armenia, la pèsca di Persia, la mela cotogna di Sidone, detta anche sidonia, il lampone dalle convalli del monte Ida e la ciliegia conquistata da Lucullo nel Ponto.

Tante introduzioni che ebber necessariamente luogo in diversissime circostanze, provano per lo meno che l'impulso era generale e che ciascuno si faceva un vanto e un dovere di contribuire ai godimenti del popolo-re.

Il pesce sopratutto comparve fra i commestibili come una cosa di lusso. Certe specie furono spiccatamente preferite, massime se la pésca era avvenuta in certi dati luoghi. Tanto che il pesce proveniente dai lontani mari fu portato in recipienti pieni di miele; ed allorquando oltrepassava l'ordinaria dimensione fu venduto a prezzi considerevoli a cagione della gara che insorgeva fra tali consumatori a volte più ricchi degli stessi monarchi.

Le vivande furono oggetto di non minore premura e di minor bramosia. I vini della Grecia, della Sicilia e dell'Italia deliziarono i Romani; e siccome derivava il prezzo sia dal luogo sia dall'anno della lor

Digitized by Google

produzione, ciascun'anfora era contrassegnata da una specie di fede di nascita.

O nata mecum, consule Manlio,

apostrofa Orazio. Nè basta. In conseguenza di quell'istinto di esaltazione che già accennammo, si procurò di rendere i vini più stimolanti e più profumosi; c'infusero fiori, spezie, aromati di specie diverse; e quelle preparazioni che gli autori contemporanei ci han trasmesse col nome di *condita* dovevan bruciare il palato e mettere il diavolo nello stomaco.

Così, in quell'epoca, i Romani già precorrevano l'alcool, scoperto più di quindici secoli dopo.

Ma quel lusso gigantesco intendeva fervidamente, segnatamente agli accessori della mensa.

Tutti i mobili necessarî ai banchetti furono costrutti con ricercatezza così per la materia come per il lavoro. Il numero delle vivande di un pranzo aumentò a grado a grado tanto che raggiunsero la ventina; ed ogni volta si portava via tutto ciò che aveva servito per l'ultima vivanda.

Gli schiavi eran più specialmente adoperati nelle funzioni conviviali; ed ogni funzione era minutamente distinta. I più preziosi aromi profumavano la sala del banchetto. Araldi speciali proclamavano ed enumeravano le doti di pietanze degne di una speciale attenzione. Insomma non si tralasciava cosa alcuna per divertire i commensali, stimolarne l'appetito, svegliarne l'attenzione, prolungarne i godimenti.

Un tal lusso aveva nondimeno le sue aberrazioni e le sue stravaganze. A certi banchetti si profondeva i pesci e gli uccelli a migliaia; o si serviva pietanze che altro merito non avevano se non quello di un

Digitized by Google

costo favoloso, come un piatto composto di cinquecento cervelli di struzzo, ed un altro di cinquemila lingue di pappagallo.

Da tutto questo si può facilmente argomentare le considerevoli somme che Lucullo spendeva per la tavola e il costo dei banchetti che egli dava nel salone d'Apollo dov'era lecito qualsiasi mezzo per lusingare la sensualità dei convitati.

159. Resurrezione di Lucullo. — Quei tempi gloriosi potrebbero ritornare sotto gli occhi nostri, e per rinnovarne i prodigi non ci manca che un Lucullo. Supponiamo che un uomo immensamente ricco volesse celebrare un avvenimento politico o finanziario e dare nell'occasione una festa memorabile senza preoccuparsi di ciò che potesse costare.

Supponiamo che chiami a raccolta tutte le arti per decorare il luogo della festa nelle sue diverse parti; che ordini al suo ministro di adoperare per la buona mensa qualunque mezzo dell'arte e di dissetare i commensali con quanto di più squisito le cantine contengano.

Che egli faccia rappresentare per sè, in questo pranzo solenne, due produzioni interpretate da' più celebri attori.

Che durante il pranzo, una musica eccellente di canti e d'istrumenti carezzi l'udito dei commensali.

Che fra la fine del pranzo e il caffè una danza eseguita da quante il teatro dell'Opéra ha di più grazioso e di più agile delizii la lor vista.

Che la serata termini con una festa di ballo la quale raccolga duecento donne scelte fra le più belle e quattrocento ballerini eleganti.

Che sia continuamente a disposizione dei convitati il fior fiore delle bibite calde, fresche e ghiacciate.

Digitized by Google

Che sul mezzo della notte una cena sapiente venga a infondere in ciascuno un nuovo vigore.

Che i servi sien belli, ben vestiti; che l'illuminazione sia splendida, e che per completamento l'anfitrione abbia provveduto al modo di mandare a prendere e di riportare a casa comodamente tutti....

Una festa simile, bene ideata, bene ordinata, ben condotta, ben curata, lo attestino quanti conoscon Parigi, il giorno dopo sgomenterebbe lo stesso cassiere di Lucullo.

Col suggerire ciò che oggi occorrerebbe per imitare la festa del magnifico romano, ho abbastanza informato il lettore sugli accessori di un pranzo di quel tempo, al quale convenivano i commedianti, i cantori, i mimi, i buffoni e tutto quanto può contribuire ad aumentare l'allegria di persone convocate col solo intendimento di divertirle.

Ciò che era stato fatto dagli Ateniesi prima, dai Romani dopo, più tardi nel medioevo dai nostri padri, e finalmente ai giorni nostri da noi, trae ragione dal fatto che l'uomo anela con ansia inconsapevole, istintiva, al termine della carriera in cui egli entrò e da una intima inquietudine che lo tormenta fintanto che la somma totale dell'energia di cui può disporre non è completamente sfruttata.

160. Letti del triclinio. — Al pari degli Ateniesi, i Romani mangiavano giacendo. Giunsero a ciò, tuttavia, a grado a grado.

Si servirono da prima dei lettisterni per le mense sacre in onore degli dèi; i primi magistrati e gli uomini autorevoli ne adottarono dipoi l'uso, che in breve tempo diventò generale e che fu conservato fino al quarto secolo dell'èra nostra.

I letti che in sul principio consistevano in sem-

Digitized by Google

plici banchi imbottiti di paglia e coperti di pelli parteciparono ben presto al fasto che governò tutto quello che si riferiva ai banchetti. Furono di legnami preziosi, intarsiati d'avorio, d'oro, di gemme; ed ebbero cuscini soffici e manosi tappeti riccamente trapunti.

Il commensale giaceva sul lato sinistro, appoggiato sul gomito; e ordinariamente sullo stesso letto prendevan posto tre persone.

Era questo modo di stare a tavola, che i Romani chiamavan *lectisternium,* più comodo, più opportuno di quello da noi adottato, o per meglio dire, da noi ripreso? Credo di no. [1]

Sotto il punto di vista fisico, l'incubitazione esige un certo sforzo per mantenere l'equilibrio del corpo; il quale gravando sull'articolazione dell'un braccio genera un certo dolore. Anche sotto il punto di vista fisiologico, c'è da dire. L'imboccazione si compie meno agevolmente; gli alimenti non scendono allo stomaco secondo una linea normale.

L'ingestione dei liquidi, ossia l'atto del bere, era ancor più malagevole: esigeva una particolare attenzione per non spandere il vino contenuto nelle larghe coppe o lagene che scintillavano sulle mense. Il proverbio *Dalla coppa alla bocca si perde spesso molto vino,* nacque forse sotto il regno del *lectisternium.*

Non doveva esser facile di mangiar pulitamente giacendo, se massime si consideri che molti portavan lunga la barba, e che le dita facevan da forchetta se non da coltello; perchè l'uso della forchetta è moderno. Non se ne è mica trovate di forchette negli scavi di Ercolano dove molti cucchiai furon rinvenuti!

[1] Propriamente, il *lectisternium* fu delle mense sacre. I letti dei banchetti profani si chiamavano *triclinaria.*

Digitized by Google

Bisogna credere eziandio che di quando in quando si facesse qualche strappo al pudore in quei banchetti ne' quali per solito i confini della temperanza erano oltrepassati, su quei letti ove i due sessi giacevano commisti, e dove spesso i commensali finivano con l'addormentarsi.

Nam pransus jaceo, et satur supinus
Pertundo tunicamque, palliumque. (1)

La morale dunque protestò per la prima.

Dopo che la religione, sfuggita alle persecuzioni che insanguinarono la sua culla, affermò un po' di autorità, e i suoi ministri levaron la voce contro gli eccessi della intemperanza. Gridarono contro la lunghezza dei conviti ne' quali circondandosi di tutte le voluttà si violava i lor precetti evangelici. Votati per elezione a un regime dietetico austero, numerarono la ghiottoneria fra i peccati capitali, stigmatizzarono acremente la promiscuità dei sessi, e condannarono segnatamente la costumanza di mangiar giacendo, ciò che parve loro il resultamento di una mollezza colpevole e la ragione principale degli abusi che deploravano. (2)

(1) Poi che ho ben pranzato, mi strappo la tunica e mi sdraio supino.

(2) Ho pensato spesso anch'io a quanto di sudicio e di selvaggio doveva essere nei banchetti e in molti eccessi romani magnificati dalla poesia più che veri, a mio avviso. Non veri, dico, dacchè dalle descrizioni degli storici della corruzione romana, oltre un certo spirito di poesia e d'iperbole sia manifesto il torto di generalizzarne qualche caso particolare. L'uso disagevole, paradossale del mangiar giacenti è un esempio. Ho fantasticato spesso sulle toghe bisunte, sui trapunti bruttati, sudici, prescindendo dai loro vomitatòri; poi sul modo di giacersi a tavola, i piedi dell'uno sotto la testa dell'altro; sulle barbe grondanti, sulle dita sporche. Tutto ciò veduto a traverso la lente esagerante dei poeti d'allora e segnatamente a traverso quella dei poeti e dei pittori d'oggi, assume tutt'altro aspetto del vero, ridicolo e ributtante sempre.

Digitized by Google

La lor voce minacciosa fu ascoltata: i letti cessarono di ornare le sale dei banchetti; si ritornò all'antico modo di mangiar seduti; e per fortuna questa forma concorde ai dettami della morale non diminuisce il piacere della tavola.

161. Poesia. — Ai tempi di cui parlo la poesia conviviale ([1]) subì una modificazione nuova e prese sulle labbra di Orazio, di Tibullo e di altri autori presso a poco contemporanei una lingua e una mollezza ignota agli stessi Greci.

Dulce ridentem Lalagem amabo,
Dulce loquentem.
Hor.

Amerò Lalage che dolce ride e dolce parla.

Quæris quot mihi batiationes
Tuæ, Lesbia, sint satis superque.
Cat.

Prova, o Lesbia, con quanti baci tu possa saziarmi.

Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes ut aurum nitidum.
Pande, puella, collum candidum
Productum bene candidis humeris.
Gallus.

Effondi, o fanciulla, i fini capelli biondi lucenti come oro polito; tendi, o fanciulla, il collo eburneo che sì perfetto si erge dagli omeri candidi.

162. Irruzione dei Barbari. — I cinque o sei secoli da noi percorsi in poche pagine furono i bei tempi della cucina, dei cuochi, dei gastronomi, degli anfitrioni; ma il sopravvenire o meglio l'irrompere dei popoli nordici cambiò, mise sottosopra ogni cosa. A quei giorni di gloria succedè un periodo di lunga e terribile oscurità.

([1]) Poesia conviviale? Forse i preludii garbati di successive licenze; i brindisi di preambolo.

All'apparizione di costoro l'arte alimentare scomparve con le altre scienze di cui essa è la compagna e la consolatrice. La maggior parte dei cuochi furono massacrati nei palazzi dove servivano; gli altri fuggirono per non deliziare gli oppressori del lor paese; al piccol numero che offrì la sua opera toccò lo scorno di vederla rifiutare. Quelle bocche feroci, quelle fauci riarse, erano insensibili alle dolcezze di una mensa delicata. Si satollavano con enormi quarti di bestia, con selvaggina e con recipienti immensi di bevande fortissime. E siccome gli usurpatori non lasciavano mai le armi, i loro banchetti degeneravano in orgie sanguinanti.

Nondimeno vuol la giustizia della natura che ciò che è eccessivo non perduri. Finalmente i vincitori si stancarono di esser crudeli; a poco a poco si associarono ai vinti, ne assorbirono progressivamente la civiltà e si lasciaron sedurre dalle comodità della vita nuova.

I pasti risentirono di questa conversione. Si invitò gli amici non tanto per farli mangiare come per farli godere. Gli altri si accòrsero che si procurava di piacer loro: un'allegrezza più decente li animò e i doveri dell'ospitalità ebbero forma più affettuosa.

Tali miglioramenti, che avvennero intorno al quinto secolo dell'èra nostra, s'intensificaronó sotto Carlo Magno; e si sa dai *capitolari* (1) di cotesto monarca come ei curasse personalmente che le sue terre sopperissero al lusso della sua mensa.

Sotto costui e sotto i suoi successori le feste presero aspetto a un tempo galante e cavalleresco. Le

---

(1) *Capitolari*, raccolta delle leggi, delle ordinazioni, dei bandi e dei provvedimenti emanati dai re francesi della prima razza.

Digitized by Google

donne convennero ad abbellire la corte: distribuirono il premio del valore; e si vide il fagiano dalle zampe dorate e il pavone dalla coda diffusa portati sulle mense regali da paggi rabescati d'oro o da fanciulle fiorenti cui il pudore non escludeva il desiderio di piacere.

Notiamo come per la terza volta le donne escluse presso i Greci, i Romani e i Franchi, erano chiamate a partecipare ai banchetti. Gli Ottomani han persistito: ma terribili procelle minacciano questo popolo insocevole e molti anni non passeranno senza che la voce del cannone abbia proclamato l'emancipazione delle odalische. (1)

Dato impulso al movimento, esso si trasmise fino a noi con una progressione crescente di generazione in generazione.

Le donne più blasonate si detter briga nella lor casa della preparazione degli alimenti come di una faccenda che partecipa ai doveri dell'ospitalità, sempre osservati in Francia alla fine del diciassettesimo secolo.

Sotto le lor mani gentili gli alimenti subirono singolari metamorfosi: l'anguilla ebbe il dardo del serpente; la lepre le orecchia del gatto, ed altre simili facezie. Fecero molto uso delle spezie che i Ve-

---

(1) Mai più verace spirito profetico animò le predizioni di scrittore. Il sommario storico che il Brillat Savarin ha fin qui rapidamente tracciato conviene egualmente all' Italia che alla Francia. Si direbbe che egli, parlando dei Turchi e alle lor donne, precorra la guerra italo-turca. Nelle sue parole covano già le terzine dannunziane:

> Italia! Italia! Non fu mai tuo maggio,
> nella città del Fiore e del Leone
> quando ogni fiato era d'amor messaggio,
>
> sì novo come questa tua stagione
> maravigliosa in cui per te si canta
> con la bocca rotonda del cannone.

Digitized by Google

neziani principiarono a recar dall'Oriente, ed eziandio delle acque profumate degli Arabi, tanto che si usò perfino di cuocere il pane nell'acqua di rose. Il lusso della mensa consisteva precipuamente nell'abbondanza delle pietanze; e tanto si eccedè che i reggenti ed i monarchi dovettero intervenire con decreti di legge che ebber la stessa sorte di altri consimili presso i Greci ed i Romani. Se ne rise; si trovò il modo di eluderli, di farli dimenticare: restaron nei libri per i commenti della storia.

Si continuò quindi a far buona tavola quanto più si potè, massime nei conventi, nelle abbazie e nei monasteri perchè le ricchezze che dotavano quelle istituzioni erano meno esposte alle peripezie ed ai pericoli delle guerre intestine che han sì lungamente desolato la terra.

Certi che le francesi si occuparon sempre più o meno delle lor cucine, dobbiamo concludere che è dovuta al loro intervento la preminenza che ebbe in Europa la cucina francese; preminenza conseguìta in virtù di una considerevole quantità di preparazioni raffinate, leggiere e saporose le quali non altri che la donna potrebbe ideare.

Dissi far buona tavola *quanto più si potè:* ma non sempre si potè. La cena degli stessi re era talvolta in balìa del caso: non fu sempre sicura dai perturbamenti civili.

Enrico IV avrebbe una sera ben magramente cenato se non avesse avuto l'idea luminosa di ammettere alla sua tavola il felice borghese possessore della sola tacchina che esistesse in un paesello nel quale il re dovè pernottare.

Tuttavia la scienza progrediva insensibilmente: i Crociati la dotarono della cipolla divelta nelle pia-

Digitized by Google

nure di Ascalona; (1) il prezzemolo fu importato dall'Italia; e molto prima di Luigi IX i salsamentari avevan fondato sulla manipolazione della carne di porco speranze le quali abbiamo veduto sì lautamente concretarsi. I pasticcieri non ebbero minor fortuna; i prodotti della loro industria figuravano in tutti i banchetti. Prima ancora che sotto Carlo IX, componevano digià una corporazione considerevole; e questo re impartì loro di persona statuti speciali ne'quali si nota il privilegio di fabbricare il pane destinato alla messa dei preti. (2)

Verso la metà del secolo XVII, gli Olandesi introdussero il caffè in Europa. (3) Solimano Aga, turco celebre di cui le nostre trisavole andavan pazze, ne fece loro prendere le prime tazze nel 1660; un americano ne vendè a una fiera pubblica di Saint-Germain nel 1670; e la via Saint-André-des-Arcs aprì il primo caffè decorato di specchi e di tavole di marmo, su per giù come un caffè odierno.

Cominciò allora a far capolino anche lo zucchero; (4) lo Scarron, dolendosi di sua sorella che per avarizia aveva fatto rimpiccolire i buchi della sua zuc-

---

(1) Quelle piccole cipolle dette da noi appunto per la lor derivazione *ascalogne* o *scalogne*. Ascalona, in Palestina, celebre per una vittoria dei primi Crociati e per coteste cipolle.

(2) Intendi l'ostie da consacrarsi, impresse di figure sacre, per la cui fabbricazione era necessario un privilegio accordato dal re.

(3) Degli Europei furon primi gli Olandesi a importar dall'Arabia la pianta del caffè che trasportarono a Batavia e recarono quindi in Europa. Il signor di Reissout luogotenente di artiglieria ne fece venire un arbusto da Amsterdam e lo donò al Giardino del Re: il primo che radicasse in Parigi. Questo albero descritto dal Jussieu aveva nel 1613 un pollice di diametro e cinque piedi di altezza: il frutto, graziosissimo, somiglia alla ciliegia. *(Nota dell'Autore).*

(4) Checchè abbia detto Lucrezio, gli antichi non conobbero lo zucchero. Lo zucchero è un prodotto dell'arte; senza la cristallizzazione la canna non darebbe che un liquido scipito ed inutile.

Digitized by Google

cheriera, per lo meno conferma che al suo tempo cotesto oggetto era comune. (1)

Nel secolo XVII cominciò pure a diffondersi l'uso dell'acquavite. Il concetto embrionale della distillazione portato dai Crociati permaneva un arcano conosciuto soltanto dagli scienzati. Sul principio del regno di Luigi XIV gli alambicchi si moltiplicarono; ma soltanto sotto Luigi XV quella bibita diventò popolare; e appena da pochi anni in qua, di esperimento in esperimento, si è giunti ad ottener l'alcool mediante una sola operazione.

Sempre nello stesso periodo di tempo il tabacco entrò nella Francia. Cosicchè lo zucchero, il caffè, l'acquavite e il tabacco, quattro cose così importanti sia per il commercio, sia per l'erario, contano appena due secoli di vita europea.

163. Storia della cucina. - Secoli di Luigi XIV e Luigi XV. — Il secolo di Luigi XIV cominciò con tanti auspìci. Sotto il regno brillante di questo monarca, la scienza dei pranzi obbedì all'impulso progressivo che vantaggiò tutte le altre scienze.

Si ricordano sempre quelle feste che facevano accorrere l'Europa intera, quei tornei ne' quali balenarono per l'ultima volta le lance così energicamente sostituite dalla baionetta e quelle armature cavalleresche ormai deboli ripari alla brutalità del cannone.

Tutte le feste si terminavano in sontuosi banchetti che ne erano il coronamento; dacchè tale sia la natura dell'uomo che egli non può sentirsi sodisfatto se il suo palato non lo è. E questo bisogno im-

(1) Lo Scarron fu lo sciancato marito della signora di Maintenon favorita di Luigi XIV. Notisi che qui si parla di zuccheriere coperte e forate nel coperchio come certe saliere e pepiere; di zuccheriere spolverizzatrici, insomma.

Digitized by Google

perioso ha perfino sottomesso la grammatica, tanto che per significare che una cosa fu fatta perfettamente noi la diciamo fatta con gusto.

Necessariamente, gli uomini che presiedettero alla preparazione di quei banchetti diventarono insigni; e con ragione, poichè dovettero disporre di virtù diverse: il genio per inventare, il sapere per disporre, il raziocinio per proporzionare, la sagacità per scoprire, la fermezza per comandare, l'esattezza per non fare aspettare.

In simili grandi occasioni la magnificenza dell'assetto si esplicò: arte nuova che riunendo la pittura alla scultura offre all'occhio un quadro mirabile e talvolta crea un àmbito adatto a una bella circostanza o all'eroe della festa.

In ciò si rivelava un'eccellenza dell'arte culinaria: ma ben tosto riunioni men numerose e pranzi più raffinati richiesero un'attenzione più razionale e cure più minute.

Alle mense più intime presiedute dalle favorite, e alle cene squisite dei cortigiani e dei ricconi, gli artisti fecero ammirare il lor genio e animati da una lodevole emulazione gareggiarono l'un con l'altro.

Alla fine del regno, il nome de' cuochi non andava mai disgiunto da quello dei lor signori, i quali se ne facevan titolo di vanto: si accoppiavano due meriti. Nomi di personaggi illustri battezzarono pietanze elette che essi avevan protette, inventate o messe in voga.

Quest'amalgama oggi è cessata. Noi non siamo men ghiotti dei nostri avi: tutt'altro; ma ci diamo meno pensiero di colui che regna nelle cucine sotterranee. Il plauso istintivo e interiore è il solo tributo di ammirazione accordato all'artista che ci delizia. I

Digitized by Google

trattori, cioè i cuochi del pubblico, sono i soli che riscuotano tal manifestazione di stima che li eleva presto al livello dei capitalisti. *Utile dulci.*

Dobbiamo a Luigi XIV l'importazione del frutto che egli chiamava *la pera squisita;* e si deve alla sua vecchiezza l'invenzione dei liquori.

Quel sovrano provava spesso la debolezza del vivere che suol prostrare l'uomo dopo i sessant' anni. Si commischiò l'acquavite allo zucchero e alle spezie o alle essenze per imporgliene bevande che in quel tempo furon dette pozioni cordiali. [1] Tale, l'origine dell'arte del liquorista.

Contemporaneamente l'arte della cucina prosperava alla corte d'Inghilterra. Ghiottissima era la regina Anna, la quale non disdegnava di conversare col suo cuoco; e i dispensari inglesi contengono molte preparazioni distinte con l'aggiunta *after queen's Ann fashion,* secondo il modo della regina Anna.

La scienza, rimasta stazionaria sotto il dominio della Maintenon, proseguì il suo cammino ascendente con la Reggenza.

Il duca d'Orléans, principe spiritoso e degno di avere amici, divideva con essi pranzi squisiti e razionali. So da certa fonte che vi primeggiavano salse di una estrema eccellenza, cacciucchi così appetitosi come fatti sulle spiagge, e tacchini gloriosamente impinzati di tartufi.

Tacchini impinzati di tartufi la cui reputazione e il cui pregio andarono sempre crescendo; astri benigni la cui apparizione accende, infiamma e rallegra i ghiotti d'ogni risma.

---

[1] E che oggi certo si chiamerebbero afrodisiache, o con pudore di quarta pagina, ricostituenti.

Digitized by Google

Il secolo di Luigi XV non fu meno favorevole all'arte alimentare. Diciotto anni di pace sanarono senza dolore tutte le piaghe di una guerra di sessant'anni. Le ricchezze create dall'industria, diffuse dal commercio o acquistate dai mestatori politici dissiparono le disuguaglianze economiche, e lo spirito conviviale si sparse in tutte le classi sociali. (1)

A datare da cotesto tempo una più stretta disciplina, una più rigorosa nettezza, una più fine eleganza, governarono tutti i pasti. E questi diversi raffinamenti che progredirono ininterrottamente dipoi, minacciano oggi di oltrepassare ogni confine e di condurci al ridicolo. (2)

Sempre sotto il medesimo regno, le stesse case galanti e le mantenute esigettero dai cuochi prodigi che vantaggiarono la scienza.

---

(1) Dietro informazioni assunte da abitanti di diversi dipartimenti, nel 1740 un pranzo di dieci persone si componeva su per giù in questo modo: *Prima parte.* Lesso. Un pezzo di vitella cotto nel suo proprio sugo. Un piatto di principi. *Seconda parte.* Tacchino. Un piatto di erbaggi. Una insalata. Una crema, non sempre. *Fine del pranzo.* Formaggio, frutta, conserve. Non si cambiava che tre volte di piatto. Dopo la minestra: alla seconda portata, alla fine. Si serviva di rado il caffè; spesso, del rosolio di ciliege e di garofano. *(Nota dell'Autore).*

(2) Voglio aggiungere un'idea sull'usanza moderna eccessiva di cambiar continuamente di piatto e di posata. Se ciò vien praticato in una casa, *transeat:* si ha da supporre che in cucina sieno servi puliti; ma alla trattoria la cosa è ben diversa. E salvo piatti o posate conciate da salse o appuzzite da pesce, preferisco le posate e i piatti ormai nettati dalla pietanza precedente a quelli che escono dalla sommaria e misteriosa rigovernatura di una trattoria in faccenda. Bisogna aver veduto il retroscena di un *restaurant*, sia pur di prim'ordine, nel momento in cui i mangiatori affollano, per giudicare! Anche qui emerge lo spirito profetico dell'Autore. Al ridicolo ci siam giunti davvero; senonchè si pensa adesso a moderarsi. Chiunque, riandando con lo spirito a un banchetto borioso di quattrinaio moderno, può convincersene. Un'arena centrale recinta di balaustratine e statuette con specchio per fondo (il Ginori ne ha fabbricati di ridicolissimi); sei o sette bicchieri dinanzi a ciascun convitato; i tovagliuoli cui la stiratrice abbia dato forme comiche magari semi-inamidandoli; una distesa di ordigni, oltre la triade solita, di mollette per stringere gli ossi, di uncini per iscarnificarli, di.... Insomma, l'armamentario che precede una operazione chirurgica, da sgomentare tanto un convitato non esperto quanto il più assiduo cavaliere del dente che ronzi intorno agli anfitrioni.

Digitized by Google

È facile contentare un'assemblea numerosa di robusti appetiti, con la carne, con la selvaggina, con qualche bel pesce; si pena poco a mettere insieme un pranzo per sessanta persone.

Ma per compiacere a bocche che non si schiudono soltanto alle moine, per allettare donnine vaporose, per commovere stomachini di cartapesta e ravvivare quei rifiniti il cui appetito non è altro che una fuggevole velleità, occorre più genio, più penetrazione e più lavoro che per risolvere uno de' più ardui problemi di calcolo infinitesimale.

164. Luigi XVI. — Giunti adesso al regno di Luigi XVI ed a' giorni della Rivoluzione, non c'indugeremo sui particolari dei cambiamenti di cui fummo testimoni; ma ci limiteremo a tratteggiare alla buona le migliorie che dopo il 1774 avvennero all'arte della cucina.

Tali migliorie ebbero per oggetto la parte estetica dell'arte, ossia le costumanze e le disposizioni sociali che vi si annettono; e benchè questi due ordini di cose agiscan l'uno sull'altro con reciprocità continua, ci proponiamo, per maggior chiarezza, di trattarle separatamente.

165. Incremento relativo all'arte. — Tutte le professioni la cui finalità è quella di preparare o di vendere alimenti, come la professione del cuoco, del trattore, del pasticcere, del confetturiere, del negoziante di commestibili ed altre simili, si moltiplicarono in progressione sempre crescente. Ciò prova che tal moltiplicazione è il prodotto di bisogni reali e che il lor numero non nuoce alla lor prosperità.

La fisica e la chimica concorsero a presidio dell'arte alimentare. I più chiari scienziati non disdegnarono occuparsi dei nostri bisogni essenziali e in-

Digitized by Google

trodussero perfezionamenti dall'umile pentola del lesso dell'operaio fino a quelle vivande preziose e condensate che non son servite se non nel cristallo o nell'oro.

Sorsero professioni nuove come quella dei pasticcieri dal piccolo forno che sono una gradazione fra i pasticcieri propriamente detti e i confetturieri. Sono nel loro dominio i preparati ne' quali il burro si commischia allo zucchero, alle uova, alla fecola; per esempio i biscotti, i cantucci, i pasticcini, le *brioches*, le *meringues* e simili dolciumi.

L'arte di conservare gli alimenti divenne essa pure una professione speciale il cui intento è quello di offrirci per tutto il corso dell'anno sostanze che sono particolari di ogni stagione.

L'orticoltura ha progredito dimolto: le stufe ci han posto a tiro le frutta tropicali. Diverse specie di legumi sono state introdotte da noi: fra le altre, la varietà dei poponi deliziosi i quali smentiscono quotidianamente il proverbio: Aprirne cinquanta per trovarne uno buono. (1)

Si è coltivato, introdotto e messo in commercio

(1) Parrebbe che i nostri poponi non fossero conosciuti dai Romani. Ciò che essi chiamavano *melo* o *fispo* non erano altro che i cetriuoli che mangiavano con salse estremamente saporose. APICIUS, *De re coquinaria*. *(Nota dell'Autore)*. — Ma venendo più a noi, ai tempi della repubblica fiorentina, il popone era in gran voga; estesissima la sua cultura, tanto che io pure posso vantarmi di antenati che per nobile e antica famiglia che fossero e appartenesse a loro la torre omonima difaccia al palazzo Davanzati, nelle lor terre di Campi producevano un'enorme quantità di poponi eccellenti. Riferisco un arguto sonetto del Burchiello il quale oltre ad attestare quel che ho detto, è una curiosa prova del *carovivere* di quel tempo, se con un grosso che equivaleva ai ventotto centesimi dei nostri, il servo Giorgino poteva recar dal mercato tanta grazia di Dio al suo padrone:

Va' in mercato, Giorgin. Tien qui un grosso:
Togli una libbra e mezza di castrone
Dallo spicchio del petto o dall'arnione,
E di' a Peccion che non ti dia tropp' osso.

Digitized by Google

ordinatamente i vini della Francia svariatissimi, quelli della Spagna e dell'Africa che coronan l'opera. (1)

La cucina francese fece sue vivande la cui preparazione era di origine forestiera. Il *karik* e la bistecca *(beef-steak),* princìpi appetitivi come il caviale; e bibite come il ponce, ed altre.

Il caffè è divenuto popolare la mattina come alimento, il dopo pranzo come bibita esilarante e tonica. S'inventò una infinita varietà di vasi, di accessòri, di utensili che dànno alla mensa una tinta più o meno evidente di lusso e di giocondità; tanto che i forestieri che vengono a Parigi trovano sulle tavole molti oggetti di cui ignorano il nome e sull'uso dei quali non osano spesso d'informarsi.

Da ciò si può dedurre la conclusione generale che nel momento in cui scrivo, tutto quanto precede, accompagna o segue i banchetti è trattato con tale ordine, modo e accuratezza da dimostrare la intima cordialità che li genera.

Ispàcciati, sta' su; mettiti in dosso
E fa' di comperare un buon popone:
Fiutalo che non sia zucca o mellone.
Tòllo dal sacco che non sia percosso.

Se de' buon non avessero i Foresi,
Ingegnati averne un da' pollaioli,
Costi che vuole, che son bene spesi.

Togli un mazzo tra cavolo e fagioli,
Un mazzo; non dir poi: io non t'intesi;
E del resto, toi fichi castagnoli,

Còlti senza picciuoli,
Che la balia abbia tolto loro il latte,
E siansi azzuffati con le gatte.

(1) Il Savarin trascura i vini pur perfetti dell'Italia, che fluirono in Francia nei tempi che la filossera ne devastò le vigne. Ma nei tempi del servaggio, dell'Italia oppressa e suddivisa, l'agricoltura non era al punto d'oggi e il commercio non prosperava davvero. Il vino del Chianti, l'olio di Lucca, i moscati di Sicilia e dell'Elba restavano ignorati nei loro luoghi d'origine.

Digitized by Google

166. Ultimi perfezionamenti. — Si rievocò dal greco il vocabolo *gastronomia;* e benchè a mala pena compreso, è sonato così armonioso alle orecchia francesi, che basta il pronunziarlo perchè esso rallegri.

Si è cominciato dal distinguere la ghiottornia dalla ghiottoneria e dalla voracità; la si è reputata un piacere confessabile, anzi un vero pregio del convitato agli occhi dell'anfitrione, utile a quello e vantaggioso alla scienza; e i ghiotti fini sono stati collocati insieme a tutti gli altri dilettanti guidati essi pure verso una finalità estetica dalla lor speciale aspirazione.

Un giocondo spirito di convivialità si è diffuso in tutti i ceti sociali; i convegni si son moltiplicati; e chiunque, deliziandone gli amici suoi, ha procurato di esibir loro quanto sapeva di più prelibato.

Conseguentemente al piacere di riunirsi, si è divisa la giornata in modo opportuno, assegnando agli affari le ore che corrono dalle prime a quelle della sera, e il rimanente ai piaceri che accompagnano e seguono le mense.

Si istituì la colazione, pasto di un'indole particolare per le pietanze di cui la si compone, per l'allegrezza mattinale che la governa e per la semplicità del vestirsi tollerativo.

Si esibì i così detti *tè,* sorta di ritrovo straordinario, dacchè, offerto a persone che han già pranzato, non suppone in esse nè l'appetito nè la sete e non ha per oggetto se non se il divagamento e per base la ghiottornia. [1]

[1] Anche queste parole parrebbero scritte oggi, se si considerasse la diffusione veramente epidemica dei *five o'clock tea* e perfino delle pubbliche sale da tè, *tea rooms*. Ed altrettanto si potrebbe dire dei banchetti de' quali parla subito dopo, banchetti politici, elettorali, amministrativi; semenzai di discorsi e di futuri professori, de-

Si creò i banchetti politici perpetrati già da trent'anni fa ogni qual volta che fu necessario di esercitare un certo influsso attuale su un gran numero di volontà; mense che esigono sfarzo cui non si adatta e ai quali la sviscerata allegrezza è assolutamente estranea.

Finalmente è comparsa la trattoria, istituzione del tutto nuova, da non confondersi con l'osteria antica, in virtù della quale a chiunque che possegga poche lire è dato di procurarsi immediatamente, infallibilmente i godimenti che il gusto può desiderare.

VENTOTTESIMA MEDITAZIONE.

DEI TRATTORI.

167. Generalità. — Il commercio di un trattore consiste nell'offrire al pubblico un pranzo o un banchetto che questi trova sempre pronto, e le cui pietanze richieste ad arbitrio del consumatore si vende a prezzo fisso.

Lo stabilimento si chiama *restaurant*. Si dice *carta,* l'elenco delle pietanze ostensibili e dei relativi prezzi; *conto* la distinzione di quelle chieste dal cliente e del loro prezzo parziale e complessivo. (1)

Fra coloro che accorrono alle trattorie, pochi sospettano che il primo fondatore della trattoria dovette essere un uomo di genio e un osservatore profondo.

---

putati, consiglieri, ministri e che so io, irrigati dallo sciampagna più indifferente e più tristo e dalle promesse più sperticate e più bugiarde del mondo.

(1) Il vocabolo *carta* trae origine dalla prima espressione che si usò nelle trattorie parigine *carte à payer,* d'onde poi semplicemente *carte.* Più tardi ancora si chiamò a Parigi *addition,* e *conto* da noi.

Digitized by Google

Conforteremo l'altrui indolenza seguendo la successione delle idee che dovette far capo a una istituzione sì diffusa e sì comoda.

168. Fondazione. — Intorno al 1770, dopo il periodo glorioso di Luigi XIV, dopo le mancinerie della Reggenza e la lunga inerzia del ministero del cardinal Fleury, i forestieri non trovavano ancora a Parigi gran fatto a proposito di buona tavola.

Erano costretti di ricorrere alla cucina degli osti, generalmente cattiva. Esisteva qualche locanda con mensa comune *(table d'hôte);* che non offriva nulla più dello stretto necessario, e che inoltre aveva la sua ora fissa.

C'era, è vero, la risorsa dei rosticceri; ma questi non vendevano che pezzi interi. A chi avesse voluto convitare qualche amico sarebbe stato necessario di predisporre e ordinare. Insomma, il forestiere senza relazioni, che nessuna casa di rilievo invitava a pranzo, lasciava la gran città senza conoscer le delizie della cucina parigina.

Questo difetto che ledeva gli interessi quotidiani non poteva durare; e già si pensava a provvedere.

Finalmente un uomo accorto argomentò che una causa attiva non permane mai senza effetto; che il bisogno medesimo, ripetendosi ogni giorno alle stesse ore, i consumatori affollerebbero dove sapessero cotesto bisogno convenientemente sodisfatto; che, se si staccasse un'ala di pollo a vantaggio del primo venuto, non mancherebbe l'altro cui dar la coscia; che la diminuzione della prima fetta di carne operata nella penombra della cucina non disonorerebbe tutto il pezzo; che non baderebbe a un po' più di spesa chi avesse ben mangiato e prontamente; che non la finirebbe mai chi volesse entrare in particolari sul

costo e la qualità delle pietanze ordinate; che del resto la lor varietà associata a un prezzo determinato converrebbe ad ogni borsa e ad ogni individuo.

Quest'uomo pensò molte altre cose facili a intuirsi. Esso fu il primo trattore e creò una professione che reca sicuramente prosperità ogni qual volta la si eserciti con onestà, con ordine e con abilità.

169. Vantaggi delle trattorie. — La costumanza delle trattorie che dalla Francia ha fatto il giro dell'Europa è di immenso vantaggio per i cittadini e di molta importanza per la scienza.

Con questo mezzo chiunque può desinare all'ora che più gli talenta, o secondo le sue condizioni.

È sicuro di non oltrepassare la somma che egli ha prefissa al suo pasto perchè egli conosce il prezzo di ogni porzione che prenderà.

Accordatosi con la sua borsa, il consumatore può, se gli piaccia, scegliersi una refezione nutriente, delicata o ghiotta, innaffiarla coi migliori vini francesi o esteri, aromatizzarla col moka, profumarla di liquori senz'altro limite che il vigore del suo appetito e la capacità del suo stomaco. La sala di un trattore è l'Eden dei ghiotti. (1)

La trattoria non è comoda soltanto per i viaggiatori e i forestieri; lo è eziandio per coloro la cui famiglia abita temporaneamente la campagna, e per tutti coloro che non han cucina o fuoco acceso in casa.

---

(1) C'è un altro limite che l'Autore trascura, ed è la possibilità e l'onestà del trattore. Il Savarin sogna qui un trattore ideale, un trattore dell'Eden; che non esiste nemmeno oggi, un secolo dopo il suo tempo, nè esisterà domani, fra un secolo, sulla terra. Il trattore terrestre, sia pure il migliore, non sempre può aromatizzare il vostro pasto col moka, innaffiarlo coi vini più squisiti; invece può spesso avvelenarvi con un pessimo cibreo e procurarvi l'indigestione con un conto inaspettato.

Digitized by Google

Prima del 1770 i ricchi e i magnati fruivano principalmente di due privilegi: viaggiavano comodamente e facevan buona tavola sempre.

La concorrenza delle vetture pubbliche che fanno cinquanta leghe in ventiquattr'ore ha cancellato il primo: l'invenzione della trattoria ha tolto via il secondo; in virtù di questa, la buona tavola è divenuta popolare. (1)

Chiunque dispone di una quindicina o ventina di lire e siede alla tavola di un trattore di prim'ordine è trattato meglio che se sedesse alla tavola di un principe; poichè la refezione ministratagli è altrettanto lauta; ed avendo egli tutti gli alimenti a tiro, non è impedito da alcun riguardo personale.

170. Esame della sala. — La sala di un trattore particolareggiata presenta all'occhio scrutatore di un filosofo un quadro degno del suo interessamento per le varietà delle situazioni che accoglie.

Il fondo è occupato dai mangiatori solitari che ordinano a voce alta, attendono con impazienza, mangiano in fretta, pagano e se ne vanno.

Si vede famiglie viaggianti che, sodisfatte di un pasto modesto, tuttavia lo confortano con qualche pietanza che non conoscevano, e mostrano di godere alla sola vista del manicaretto nuovo che si reca loro dinanzi.

Fra gli altri ci son due sposi parigini: si distin-

(1) Non aggiungo verbo sulla maraviglia del percorrere cinquanta leghe in ventiquattr'ore. Il lettore può pensare a quante ne percorre un treno lampo o un automobile. Se la trattoria, cioè la buona tavola, è rimasta allo *statu quo*, anzi forse ha dato indietro per le adulterazioni degli alimenti e per il loro rincaro, la fretta dell'andare non mai in un altro periodo della storia del mondo fece il prodigioso progresso che trascina e sbatacchia l'uomo in ogni verso, dalla invenzione della macchina a vapore a quella del dirigibile, cioè da poco più di cinquant'anni.

Digitized by Google

guono dal cappello e dallo scialle sospesi sul loro capo. Si vede che già da un pezzetto non han più nulla da dirsi. Si proposero forse di recarsi a qualche teatro, e c'è da scommettere che l'uno d'essi ci si addormenterà.

Più in là, due amanti. Lo si scorge dalla premura dell'uno, dalle smorfiette dell'altra e dalla ghiottornia di entrambi. Il piacere avviva le lor pupille; e la scelta degli alimenti fa intuire il passato e prevedere il futuro.

Nel centro c'è una tavola circondata di consueti cui probabilmente è concesso uno sconto e desinano a prezzo fisso. Chiamano per nome gl'inservienti i quali in tutta segretezza suggeriscono quel che la cucina fornisce di preferibile. Si direbbe un fondo di magazzino, come un centro intorno al quale si formano tutti gli altri gruppi; quasi un branco di anatre domestiche in Bretagna che serve ad attirare le anatre selvatiche.

Poi vi si incontrano individui de'quali tutti conoscon l'aspetto e niuno il nome. Costoro si sentono come in casa lor propria, e tentano di entrare in conversazione coi vicini. Appartengono ad una specie che non alligna che a Parigi, e i quali pur non possedendo nulla si divertono a far buona tavola non si sa come.

Finalmente, qua e là, forestieri, segnatamente inglesi. Questi qui si impinzano di carne a porzioni doppie, chiedono le cose più care, bevono i vini più generosi, e non sempre partono senza bisogno di qualcuno che li aiuti.

Si può giornalmente confrontare la mia descrizione sul vero: quadro curioso sempre e qualche volta non tanto morale.

171. Inconvenienti. — Indubbiamente l'occasio-

Digitized by Google

ne e l'attrattiva delle vivande che si vede induce molti a spese involontarie ed eccessive. Magari anche a indigestioni per gli stomachi deboli e a qualche sacrificio intempestivo a Venere Pandemia.

Ma il più funesto per l'ordine sociale è questo. La refezione solitaria rafforza l'egoismo, abitua l'individuo a non considerare altri che sè, a isolarsi da tutto ciò che lo circonda, a trascurare le convenienze. Dal come esso si comporta quando per avventura si trova in compagnia, si distingue benissimo coloro che frequentano abitualmente la trattoria. Massime quando si faccia passare un piatto di qualche vivanda apprezzata: essi si servono e lo posan davanti a sè, senza darlo al vicino del quale non han l'abitudine di occuparsi.

172. Emulazione. — Dicemmo già che l'aprirsi al pubblico delle trattorie giovò assai all'affermazione della scienza.

Infatti, appena si seppe che una salsa superlativamente combinata e prelibata bastò a fare arricchire l'inventore, l'interesse, questo motore possente, ha dato impulso a tutte le immaginazioni, affaccendato tutti i preparatori.

L'analisi ha scoperto particelle saporose in sostanze fino ad oggi credute inutili; nuovi commestibili sono stati scoperti; gli antichi migliorati, mischiati e combinati gli uni agli altri. Le invenzioni straniere introdotte; l'universo messo a contribuzione; e tali pranzi si dànno sui quali si potrebbe intessere un corso completo di geografia alimentare.

173. Trattorie a prezzi fissi. — Mentre così l'arte percorreva una via ascendente, sia in iscoperte sia nei prezzi, dacchè bisogna pure che la novità costi cara, uno stesso movente, cioè lo spirito del guadagno, le

Digitized by Google

dava un impulso in senso inverso, almeno sotto il punto di vista della spesa.

Qualche trattoria si propose di associare la buona mensa al risparmio; e accostandosi alle condizioni mediocri, necessariamente più numerose, di assicurarsi una estesa clientela.

Preferivano fra le sostanze non molto costose quelle che una buona preparazione poteva render gustose.

Trovavano nella carne di macello sempre buona a Parigi e nella carne di pesce di mare che vi abbonda il lor tornaconto. E per completamento, erbaggi, frutta, che la cultura odierna produce a buon mercato. Calcolavano quanto occorresse per sodisfare uno stomaco ordinario e per attutire una sete che non fosse da cani.

Osservavano come vi fossero sostanze che debbono il lor pregio alla novità o alla primizia loro; le quali offerte un po' più tardi sarebbero state men costose e più perfette. Finalmente raggiunsero un tal punto di perfezione che col guadagno del 25 o del 30 per cento potevan dare ai frequentatori per due lire, e magari per meno, un desinare sufficiente a qualunque individuo normale e corretto, che costerebbe molto ma molto più a testa, se in casa si volesse trattare ugualmente una famiglia.

Le trattorie considerate sotto quest'ultimo punto di vista han reso un segnalato servizio a quella parte importante della popolazione di una grande città composta dei forestieri, degli impiegati e dei militari, i quali tutti son giunti alla soluzione di un problema in apparenza sì difficile per loro: far buona tavola a prezzi moderati, magari economicamente.

I trattori che seguirono questa via non furono

Digitized by Google

men compensati degli altri confratelli: non han per lo meno patito tante cadute come coloro che stavano all'altra estremità della scala. Il loro progredire tuttochè più lento fu però più sicuro. Guadagnavan meno per volta ma il loro guadagno era continuo e sicuro. Ed è assioma aritmetico che il valore di due eguali quantità non altera, sia l'una di esse raccolta a unità sia l'altra raccolta a diecine.

I buongustai ricordano il nome di parecchi artisti che dopo l'apertura delle prime trattorie anche i romanzi celebrarono: Beauvilliers, Méot, Robert, Rose, Legacque, i fratelli Véry, Henneveu e Baleine.

Qualcuna di coteste trattorie dovè la sua prosperità a cause speciali. Per esempio, una trattoria detta *Il vitello lattante,* agli zampucci di montone; un'altra, alle costolette di porco arrosto; i fratelli Provençaux, al baccalà con l'aglio; i fratelli Véry, a certe vivande tartufate; il Robert, ai desinari ordinati; il Baleine, al buon pesce; e l'Henneveu, alle misteriose idilliache e complici stanzette da pranzo del suo quarto piano.

Nondimeno fra tanti eroi della gastronomia, il Beauvilliers, del quale i giornali del 1820 annunziaron la morte, ha certamente diritto a un cenno biografico.

174. Il Beauvilliers. — Il Beauvilliers che aveva aperto al pubblico la prima trattoria nel 1782 perdurò famosissimo in Parigi.

Ebbe una sala elegante, inservienti abili e prestanti, una cantina fornita, una cucina squisita: e tuttochè gli altri venuti dipoi abbian cercato di uguagliarlo, non vi son riusciti perchè egli procedeva di pari passo col progresso possibile.

Durante le due occupazioni successive di Parigi,

Digitized by Google

nel 1814 e nel 1815, [1] si vedeva costantemente dinanzi al suo stabilimento veicoli di tutte le nazioni. Conosceva tutti i comandanti dei corpi forestieri e aveva finito col parlar tutte le lingue, almeno quel tanto necessario al suo traffico.

Il Beauvilliers fu anche autore. Pubblicò verso la fine della sua vita un'opera in due volumi intitolata l'*Arte del cuoco*. Questo libro, prodotto di una lunga esperienza, ha il privilegio di una pratica illuminata e gode tutt'oggi del favore che gli si consentì da principio. Non mai l'arte culinaria era stata fino a quel momento trattata con altrettanto metodo e con altrettanta esattezza. Ristampato in parecchie edizioni, esso ha facilitato la bisogna a libri consimili comparsi dipoi ma che non lo han mai sorpassato.

Il Beauvilliers aveva una memoria prodigiosa. Riconosceva dopo una ventina d'anni individui che avevan mangiato da lui una volta o due. In taluni casi speciali praticava un suo proprio sistema. Quando sapeva che una combriccola di personaggi di un certo conto era raccolta nella sua trattoria, si accostava premurosamente e rispettosamente, e mostrava di interessarsi ad essi in particolar modo. Suggeriva di non prendere il tal piatto, di ordinare invece il talaltro; ne faceva recare un terzo cui nessuno pensava, metteva in tavola certe bottiglie tolte a tal ripostiglio delle cantine di cui egli soltanto aveva la chiave. Insomma assumeva un fare così prestevole che tutte le cose straordinarie da lui esibite parevano altrettanti regali. Ma questa parte di anfitrione era brevissima: si eclissava subito dopo averla disimpegnata. A suo tempo la cifra

[1] Degli eserciti alleati, dopo ciascuna delle due cadute di Napoleone.

Digitized by Google

del conto e l'amarezza del quarto d'ora del Rabelais ([1]) erano prova abbastanza convincente che avevan pranzato alla trattoria.

Il Beauvilliers fece, disfece e rifece più e più volte il suo patrimonio.

Ignoriamo in quale delle tre diverse condizioni lo sorprendesse la morte. Ma aveva di tali debolezze che non crediamo che la sua eredità sia stata una spoglia opima.

175. Il gastronomo dal trattore. — Dall'esame delle liste di vari trattori di prim'ordine, segnatamente di quelle dei fratelli Véry e dei fratelli Provençaux, argomentiamo che il consumatore seduto alla tavola di una trattoria ha per lo meno come elemento del suo pranzo dodici minestre, ventiquattro princìpi, quindici o venti piatti di carne di manzo, altrettanti di carne di montone, trenta piatti di pollame o selvaggina, sedici o venti di vitella, dodici di pasticcieria, ventiquattro di pesce, quindici di arrosto, cinquanta di intermezzi, cinquanta varietà di fin di pranzo.

Inoltre, il fortunato gastronomo può innaffiare tutto ciò con ben trenta specie di vini, da quelli di Borgogna al vin di Tokai o del Capo; e di venti sorte di liquori profumati; non compreso il caffè, il ponce e simili.

Fra questi diversi elementi del desinare di un buongustaio, il più è di provenienza francese: carni di

---

([1]) Si riferisce a un brutto momento che ebbe a provare Francesco Rabelais il famoso autore di *Gargantua*, quando di ritorno da Roma per Parigi, si trovò a Lione senza un soldo. Che fece egli? Confidò ad alcuni che i Romani gli avevano dato un tal veleno per uccidere il re. Fu subito arrestato e menato a Parigi dove tratto dinanzi alle autorità confessò l'astuzia escogitata perchè lo si rimpatriasse. Il quarto d'ora del Rabelais, con molta latitudine, significa il quarto d'ora del pagare.

Digitized by Google

macello, pollame, frutta. Altre cose son d'imitazione inglese: la bistecca, il ponce. Altre d'imitazione tedesca: il *sauer-kraut,* il manzo di Amburgo, i filetti della Foresta Nera. Altre vengon dalla Spagna: l'*olla-podrida,* i *garbanzo,* le uve passe di Malaga, i prosciutti pepati di Xerica e i vini-liquori. Altre dall'Italia: i maccheroni, il parmigiano, le mortadelle di Bologna, la polenta, i gelati, i liquori. Altre dalla Russia: carni disseccate, le anguille affumicate, il caviale. Altre dall'Olanda: il baccalà, il formaggio, il *curaçao,* le aringhe secche, il rosolio d'anaci. Altre dall'Asia: il riso dell'India, il *karrik,* il *sagù,* il *soya,* il vino di Schiras. Altre dall'Africa, come il vino del Capo. Ed altre finalmente dall'America, come le patate, gli ananassi, la cioccolata, la vainiglia, lo zucchero. Ciò che conferma abbastanza l'assioma da noi altrove enunciato: un pranzo come lo si può avere a Parigi è un complesso cosmopolita le cui parti sono i prodotti delle varie parti del mondo. ([1])

VENTINOVESIMA MEDITAZIONE.

LA GHIOTTORNIA CLASSICA TRADOTTA IN ATTO.

176. STORIA DEL SIGNOR DI BOROSE. — Egli nacque verso il 1780. Suo padre era segretario del Re. Perdè i genitori da giovinetto e si trovò di buon'ora possessore di quarantamila lire di rendita. Allora era un

([1]) *L'olla-podrida* è un pasticcio di varie carni condite; il *garbanzo,* una sorta di grosso cece; il *karrik,* riso di Karikal; il *sagù,* una fecola che danno certi palmizi; la *soya,* una leguminosa detta anche pisello chinese o fagiuolo oleoso. Di Schiras, città della Persia, sono famosi i vini bianchi.

Digitized by Google

bel denaro: adesso è appunto quanto occorrerebbe perchè un individuo non morisse di fame. (1)

Uno zio paterno si occupò della sua educazione. Imparò il latino non senza pensare che se poteva esprimersi in francese era totalmente superfluo di affaticarsi a dire le stesse cose in altri termini. Ciò nonostante progredì; e pervenuto che fu ad Orazio, si convertì, si compiacque di meditare idee così elegantemente rivestite e fece di tutto per ben conoscere e parlare la lingua di un poeta così arguto.

Imparò anche la musica, e dopo vari tentativi si fissò sul pianoforte. Non si dedicò alle difficoltà interminabili di cotesto ordigno musicale. (2) Limitandolo al suo vero uso, si contentò di una certa eccellenza nell'accompagnare il canto.

Come accompagnatore lo si preferiva ai professionisti, perchè non si curava di mettersi in prima linea; nè di dare troppa importanza sbracciando e alzando i gomiti, ma adempiva coscienziosamente al dovere che chi accompagna al piano ha di fare emergere e figurare chi canta.

Sotto l'egida dell'età sua traversò senza incidenti il periodo più terribile della Rivoluzione; ma alla sua volta fu coscritto; comprò un uomo che andò bravamente a farsi ammazzare per lui, e ben munito del certificato di morte del funebre sostituto, si

(1) Il Savarin dice così, quasi un secolo fa. Oggi, assordato da tanti lamenti del *carovivere* e da tante agitazioni d'insodisfatti, egli manderebbe certo all'elemosina il disgraziato che dovesse campare con una sì modesta entrata.

(2) L'ufficio del pianoforte dovrebbe esser soltanto quello di accompagnar la voce e gli strumenti e di facilitare la composizione musicale. Sonato da solo non ha nè anima nè espressione (mancandogli la nota tenuta, la legatura, la pastosità delle note. etc). Gli Spagnuoli dicono *bordonear* l'azione di sonare gli strumenti a pizzico. *(Nota dell'Autore).*

Digitized by Google

trovò in condizioni sodisfacenti per celebrare i nostri trionfi o deplorare le nostre sconfitte.

Il signor di Borose era di media statura, ma ben fatto. Inquanto alla sua faccia, essa rivelava una certa sensualità; e ne daremo un concetto così: se si chiamasse insieme a lui in una sala medesima il Gavaudan del teatro delle Varietà, il Michot del teatro Francese e il canzonettista Désaugiers, sembrerebbero creduti tutti e quattro di una famiglia.

Il formarsi una condizione fu per lui un affare di stato: si provò a cambiar parecchie volte, e sempre ci trovava qualche cosa da ridire: si ridusse finalmente ad un ozio operoso, cioè fece parte di associazioni letterarie; appartenne al comitato di beneficenza del suo quartiere; s'interessò a sottoscrizioni filantropiche, ed aggiungendo a tutto ciò l'amministrazione del suo patrimonio che mandava innanzi perfettamente, ebbe come chiunqu'altro il suo da fare, la sua corrispondenza, il suo studio.

Toccati i ventotto anni, pensò che fosse l'ora di ammogliarsi. Volle pescar la sposa in un convito, e dopo il terzo abboccamento fu convinto di aver che fare con una ragazza avvenente, buona e spiritosa.

La felicità coniugale del Borose fu di corta durata. Dopo appena quindici mesi del suo sposalizio, sua moglie morì di parto, lasciandogli il perpetuo rimpianto di una tal subitanea separazione, e per consolazione una figliuola che ei chiamò Erminia, della quale tratteremo più tardi.

Il Borose trovò un gran sollievo nelle varie occupazioni procuratesi. Tuttavia a lungo andare dovè convincersi che le presunzioni, il protezionismo e perfino le invidie non difettano nemmeno nelle riunioni più scelte. Appioppò tali miserie a carico dell'umanità

Digitized by Google

che è imperfetta dovunque, nè fu meno socevole per questo; anzi, obbedendo inconsapevolmente al destino suo che portava impresso nel viso, perveniva a poco a poco a fare del palato il principal centro dei suoi godimenti. Egli affermava che la gastronomia altro non è che la mente che apprezza applicata alla scienza che perfeziona.

Diceva con Epicuro: « L'uomo fu forse creato per disdegnare i doni della natura? Venne esso alla luce soltanto per cogliere i frutti amari della terra? E per chi i fiori che gli dèi fan crescere a' piedi dei mortali? È un compiacer la Provvidenza l'abbandonarsi alle diverse inclinazioni che ella ci imprime. I nostri doveri sono il resultamento delle sue leggi; i nostri desidèri provengono dalle sue aspirazioni. »

Soggiungeva che le cose buone sono per le genti buone; diversamente si cadrebbe nell'assurdo e parrebbe che Dio non le avesse create che per i malvagi.

Il Borose primamente si affaccendò assai col suo cuoco al quale volle mostrare le proprie funzioni sotto il loro vero aspetto.

Gli disse che un bravo cuoco poteva essere uno scienziato per la sola teoria, ma lo era sempre per la pratica; che la natura delle sue funzioni lo collocava fra il chimico e il fisico. Gli disse perfino che un cuoco incaricato giornalmente del mantenimento del congegno animale era al disopra del farmacista la cui utilità non era che derivata.

Soggiungeva con un dottore culto quanto arguto: [1] « Il cuoco ha dovuto approfondire l'arte di modificare gli alimenti mediante l'azione del fuoco,

---

[1] Alibert, *Fisiologia delle passioni*.

Digitized by Google

arte ignota agli antichi. Quest'arte richiede oggi studi e combinazioni sapienti. È duopo di aver lungamente meditato sui prodotti del globo per adoperare con abilità i condimenti, attutire l'amaritudine di certe vivande, renderne altre più gustose, mettere in opera i migliori ingredienti. Il cuoco europeo è l'asso per conoscere tutto ciò. »

L'allocuzione fu efficace, e il virtuoso ben penetrato della sua importanza si mantiene sempre all'altezza del suo ufficio.

Un po' di tempo e un po' di esperienza fecero conoscere al signor Borose che il numero delle pietanze essendo all'incirca stabilito dall'uso, un buon pranzo costa su per giù quanto costa un cattivo; che chi non beve altro che vino perfetto spenderà forse cinquecento lire di più all'anno; e che tutto dipende dalla volontà del padrone, dall'ordine con cui la casa procede e del movimento che egli imprime a tutti coloro de' quali paga i servigi.

Disciplinati su questi punti fondamentali, i pranzi del Borose presero aspetto pratico e solenne; la fama ne celebrò le delizie, ne menò vanto chi vi fu ammesso, e taluni perfino li magnificarono senza esserci mai stati.

Non convitava mai que' sedicenti gastronomi i quali non son altro che ghiottoni ingordi il cui ventre è un abisso, che mangiano per tutto e di tutto. Trovava a volontà fra gli amici, nelle tre prime categorie, convitati piacevoli che assaporavano con attenzione religiosa, e dedicando a questo studio il tempo necessario, non dimenticavano che a un certo momento la ragione dice all'appetito: *Non procedes amplius.* [1]

---

[1] Non andrai più oltre: basta così.

Digitized by Google

Avveniva spesso che negozianti di commestibili gli proferissero qualche cosa di scelto; essi preferivano di vendergliela a un prezzo moderato, certi che quegli alimenti sarebber consumati con calma e riflessione, che se ne parlerebbe, e che la reputazione dei lor negozi se ne vantaggerebbe.

Il numero dei convitati del signor Borose eccedeva raramente i nove, nè le vivande eran molto numerose; ma la perseveranza del padron di casa e il suo gusto finissimo le avevan portate alla perfezione. La tavola offriva in qualsiasi momento dell'anno ciò che la stagione dava di meglio, sia in primizie sia per la squisitezza; e il servizio era disimpegnato inappuntabilmente.

La conversazione durante il pasto svolgevasi generale, allegra e spesso istruttiva. Quest'ultimo pregio lo si doveva a una precauzione che il Borose prendeva.

Ogni settimana, una persona molto erudita ma povera, alla quale egli aveva costituito una sorta di pensione, scendeva dal suo settimo piano e gli consegnava una lista di argomenti adatti ad esser discussi a tavola. L'anfitrione procurava di metterli in ballo quando i soggetti del giorno erano esauriti; e ciò ravvivava la conversazione e scorciva le discussioni politiche che perturbano la ingestione e la digestione.

Due volte la settimana invitava signore e procurava di accomodare le cose in modo che ciascuna trovasse fra i convitati uno che si occupasse di lei. Questa precauzione dava molta piacevolezza alla riunione, dacchè la donna più modesta del mondo è mortificata se niuno le bada.

Soltanto nei giorni d'invito era consentita una

Digitized by Google

partitina a carte. Ma il più delle volte la serata passava in una gioconda conversazione, intercalata da qualche buona romanza che il signor Borose accompagnava con quella maestria cui accennammo e che gli fruttava applausi cui non era del resto indifferente.

Il primo lunedì di ogni mese il curato di Borose veniva a pranzo dal suo parrocchiano, sicuro di essere cordialmente accolto. In cotesto giorno la conversazione era un po' più limitata; ma ciò non escludeva la facezia innocente. Il caro prete non si rifiutava all'attrattiva della riunione, e a momenti cadeva nel peccato veniale di desiderare che il mese avesse quattro primi lunedì.

Il giorno stesso la giovinetta Erminia usciva dall'educandato della signora Migneron. (1) La stessa direttrice accompagnava a volte la sua alunna. Ad ogni visita la fanciulla esplicava nuove grazie. Essa adorava il padre; e quando ei la benediceva posando le labbra sulla fronte riversa di lei, niuno era più felice di loro.

Il Borose procurava che la spesa della sua mensa volgesse a vantaggio della morale.

Preferiva i fornitori la cui onestà fosse evidente così nella perfezione delle sostanze come nella moderatezza dei prezzi. Li incoraggiava e li aiutava al bisogno perchè affermava che coloro che han troppa fretta di arricchire non son molto scrupolosi inquanto alla scelta dei mezzi.

Il suo negoziante di vino arricchì rapidamente perchè fu proclamato sincero nel suo elemento: pre-

(1) La signora Migneron Remy era la direttrice di un educandato di signorine in via Valois, posto sotto il patronato della duchessa di Orléans. Educandato che fu famoso anche per il nome de' suoi insegnanti.

Digitized by Google

gio assai raro ai tempi di Pericle, presso gli Ateniesi; presso noi, nel secolo XIX, miracolo. (1)

Si crede che egli tracciasse la linea di condotta all'Hurbain, famoso trattore del Palais-Royal. L'Hurbain che vi dà per due lire un pranzo che altrove costerebbe quattro, e che naviga verso l'agiatezza progressivamente con la clientela, che aumenta in ragione inversa de' suoi prezzi.

Le vivande avanzate alla tavola del gastronomo non erano lasciate alla servitù, largamente pagata, del resto. Di tutto quanto rimaneva intatto disponeva il padron di casa.

Consapevole, in virtù del suo ufficio presso il comitato di beneficenza, delle condizioni di talune famiglie, era sicurissimo di collocar bene parecchie porzioni sempre appetitosissime, per esempio la coda di un bel pesce, la carcassa di un tacchino, un pezzo di filetto, un mezzo pasticcio e via dicendo.

Allorchè il signor Borose aveva scoperto nella più umile categoria dei commercianti una giovane coppia bene d'accordo la cui condotta prudente rivelasse quelle doti sulle quali è basata la prosperità delle nazioni, egli le usava la cortesia di una visita e la invitava a pranzo.

Nel giorno indicato la giovane sposa s'incontrava con signore che le parlavano di cose domestiche, e il marito con uomini a' quali ragionava di commercio o di manifatture.

Tali inviti, il cui scopo era notorio, finirono col costituire un vero premio che i negozianti facevano a gara di meritare.

Frattanto la giovinetta Erminia cresceva e svi-

(1) E nel secolo XX cosa impossibile.

Digitized by Google

luppava nell'ombra della via di Valois; e non potremmo trascurare due parole sulla figliuola, a complemento necessario alla biografia del padre.

La signorina Erminia Borose era alta; nella sua personcina si accoglievano la leggerezza di una ninfa e la grazia di una dea.

Frutto unico di un matrimonio felice, la sua salute era perfetta, notevole la sua forza fisica; non curava nè caldo nè freddo, nè la sgomentavano le lunghissime gite.

A distanza parrebbe bruna; ma da vicino si vede che i suoi capelli sono castanei scuri, nere le sue ciglia, le sue pupille azzurre.

I suoi lineamenti, in generale, son greci: ma il suo naso è gallico. Naso mirabile e grazioso. Un comitato di artisti, dopo averne discusso per tre pranzi, ha proclamato che un simile naso esclusivamente francese è degno di essere immortalato dal pennello, dallo scalpello o dal bulino.

Il piede della ragazza è singolarmente piccolo e ben fatto. Ritengo che un piede simile è il prodotto della cultura e della raffinatezza del vivere; e infallibilmente manifesta una persona i cui avi vissero da molte generazioni nell'agiatezza.

Ella è davvero mirabile quando ha raccolto col pettine il volume dei capelli. Si capisce come nè fiori, nè perle, nè diamanti non aggiungerebbero nulla alla sua figura nè alla sua bellezza.

Il suo parlare è semplice e scorrevole. Non si sospetterebbe che ella conosce digià tutti i nostri migliori scrittori; ma all'occasione si anima e la finezza delle sue osservazioni tradisce il suo segreto. Tosto che se ne accorge abbassa la fronte ed arrossisce modestamente.

Digitized by Google

La signorina Borose suona il piano e l'arpa: preferisce quest'ultimo strumento per una certa intuizione delle arpe celesti proprie degli angeli e delle arpe d'oro celebrate da Ossiam. (1)

Celeste è la dolcezza della sua voce; ciò che non le impedisce di essere un po' timida. Nondimeno ella canta senza smorfie; ma prima di cominciare ella gira intorno uno sguardo che implora ed ammalia ad un tempo. Potrebbe stonare come tante altre stonano che nessuno avrebbe più la forza di accorgersene.

Non trascurò i lavori dell'ago, distrazione innocente e preservativo dall'uggia dell'ozio. Anzi, lavora con dita di fata, e si tiene informata delle piccole novità che di tanto in tanto compaiono.

Il cuore dell'Erminia non ha parlato sino ad oggi: l'affetto filiale basta per adesso alla sua felicità. Ma le piace il ballo: il ballo è una vera passione per lei.

Quando ella prende posto in una quadriglia sembra più alta due pollici: la si direbbe sul punto di spiccare il volo. Tuttavia il suo gesto è moderato e senza pretenzione. Ella gira con leggerezza tracciando volute graziose. Ma da qualche scatto si intuisce la sua agilità: se l'adoperasse senza ritegno, la signora di Montessu avrebbe una rivale.

> Anche quando cammina,
> L'angel mostra che ha l'ale.

---

(1) **La bella Erminia non intuiva l'arpa biblica, l'arpa mistica di David, nè l'arpa eolia prodigiosa; nè Giuseppe Verdi aveva ancora scritto il coro famoso del *Nabucco*:**

> **Arpa d'or dei fatidici vati,**
> **Perchè muta dal salice pendi?**

Digitized by Google

Il signor Borose viveva vicino a questa fanciulla, godendosi un patrimonio accortamente amministrato e una considerazione meritata, e un lungo e felice avvenire pareva sorridergli. Ma ogni previsione è fallace, e non v'è avvenire che si determini incondizionatamente.

Verso la metà del marzo ultimo egli fu invitato a passare una giornata in campagna con alcuni amici.

Era uno di quei momenti precocemente caldi, precursori impazienti della primavera; all'orizzonte romoreggiavano quei toni lontani e lunghi i quali fanno dire al volgo che l'inverno si rompe il collo. Ciò nondimeno la comitiva si mise in cammino. Il cielo frattanto si fece a poco a poco fosco e minaccioso, i nuvoli densi salirono accavallandosi, e ad un tratto la burrasca scoppiò in una pioggia dirotta.

Ciascuno riparò come e dove gli fu possibile. Il signor Borose, sotto un pioppo le cui rame inferiori allargantisi ad ombrello parevan doverlo proteggere.

Ricovero funesto. La punta dell'albero cercava il fluido elettrico fin nelle nuvole, cui l'acqua scorrendo lungo le fronde serviva da conduttore. A un tratto una formidabile detonazione scosse l'aria, e il disgraziato cadde morto senza il tempo di pronunziare una sillaba.

Soppresso così da questa sorta di morte che Cesare si augurava, [1] e sulla quale non v'erano commenti da fare, il signor Borose fu seppellito issofatto. Il suo corteo funebre fu seguìto fino al cimitero del Père Lachaise da una moltitudine di gente e di carrozze; il suo elogio era su tutte le labbra; il suo rimpianto in tutti i cuori.

[1] E chi, pur non essendo Cesare, non se l'augurerebbe?

Digitized by Google

L'Erminia fu come atterrata da una sì improvvisa disgrazia. Non ebbe convulsioni, non dette in smanie nervose; non nascose il suo dolore sotto le lenzuola. Pianse suo padre con abbandono e sincerità di dolore. Ma il tempo ha prodotto oggi sulla giovane il suo effetto necessario. Essa può ricordare il padre senza stemperarsi in lacrime; parlarne con un sentimento vivissimo, con un rimpianto così sviscerato che non è possibile udendola di non partecipare alla sua tenerezza.

177. CORTEGGIO DI UNA RICCA FANCIULLA. — Percorrendo un giorno la via de la Paix fino alla piazza Vendôme, il corteggio di una ricca fanciulla parigina, che tornava dal Bois de Boulogne mi fece fermare.

Era composto così:

La protagonista stupenda, oggetto di tutte le mire, montata su un bel cavallo baio chiaro che maneggiava abilmente: veste amazzonica turchina a trascico; cappello nero con penne bianche.

Le cavalcava al lato il tutore, gravemente, con aspetto tutelare.

Un gruppo di dodici o quindici seguaci, gareggianti nel farsi notare chi con le premure, chi con l'abilità del cavalcare, chi con la malinconia.

Carrozza lussuosamente attaccata per servire di ricovero in caso di pioggia o di riposo in caso di stanchezza.

Cocchiere a cavallo, atticciatetto ma piccolissimo.

Domestici a cavallo, in livree diverse.

Il corteggio passò.

Io rimasi a meditare.

Digitized by Google

TRENTESIMA MEDITAZIONE.

MISCELA.

178. Mitologia gastronomica. — Gasterea è la decima musa; ella presiede ai godimenti del gusto.

Potrebbe pretendere l'impero dell'universo; dacchè l'universo non possa essere senza la vita. E tutto quanto vive ha da nutrirsi.

Ella si compiace segretamente delle pendici ove la vigna vegeta, di quelle dove gli aranci odorano, dei boschi sotto i quali il tartufo è assopito, dei paesi feraci di selvaggina e di frutti.

Allorchè essa degna di mostrarsi assume aspetto di giovinetta. La sua cintura ha il color del fuoco; i capelli son neri; azzurri gli occhi e graziose le forme. Bella al pari di Venere, essa la sorpassa nella grazia.

Raramente ella compare ai mortali: essi debbono spesso consolarsi con la sua statua. A un solo scultore fu concesso di contemplare le sue forme; e tale sortì l'opera di costui ispirato dagli dèi, che chiunque la ammira ha la illusione di avere del cospetto della donna ideale.

Di tutti i luoghi ne'quali Gasterea ha altari ella preferisce Parigi, regina delle città, che la Senna contiene fra i marmi de'suoi palazzi.

Il suo tempio è costrutto su quella montagna celebre cui Marte diede il nome, sorge sopra un imbasamento di marmo bianco al quale si ascende da ogni lato per cento gradini.

Sotto questa mole sacra sono scavati i sotterranei misteriosi dove l'arte interroga la natura e le sottopone le sue leggi.

Digitized by Google

Quivi l'aria, l'acqua, il ferro ed il fuoco posti in azione da mani abili dividono, riuniscono, triturano, commischiano, producono insomma effetti de'quali il volgo ignora le cause.

Dilà, finalmente, a certi dati momenti escono alla luce precetti maravigliosi di autori sconosciuti, lieti e coscienti del solo fatto che essi hanno remossi i confini della scienza e procurati godimenti nuovi all'umanità.

Il tempio, monumento singolare di architettura semplice e maestosa, posa sopra cento colonne di diaspro orientale ed è illuminato da una cupola simile alla vôlta del cielo.

Non tratteremo dei particolari capolavori che il tempio rinserra; basti sapere che le statue che ne decorano il frontone e le sculture in bassorilievo sulle mura esteriori son consacrate ai benemeriti per invenzioni utili, quali l'applicazione del fuoco alle faccende della vita, la costruzione dell'aratro e simili.

Sotto il santuario, più in là della cupola, domina la effigie della dea. Posa la mano sinistra su un fornello e con la destra tiene la produzione più cara ai suoi adoratori.

Il baldacchino di cristallo che le è sovrapposto, sostenuto da otto colonne della stessa materia continuamente scintillanti di luce elettrica, effondono nel luogo sacro una chiarità che ha del divino.

Il culto della dea è semplice. Ogni giorno al sorger del sole i suoi sacerdoti vengono a rinnovarle la ghirlanda di fiori che adorna la sua statua, cantando in coro gl' inni melodiosi co' quali l'umana poesia celebrò i benefici onde la immortale colma l'umanità.

Dodici sono quei ministri del culto, di matura età, presieduti dal più vecchio, scelti fra persone di

Digitized by Google

scienza e di aspetto. Sono sottoposti alla vecchiezza ma non mai alla caducità. Tale è la virtù che imparte loro la lor dignità.

Le feste celebrate in onore della dea sono tante quante i giorni dell'anno; ma un giorno è più specialmente sacro: il ventunesimo di settembre, chiamato la Pasqua gastronomica.

In un tal giorno solenne la metropoli è sin dall'alba ravvolta da una nube d'incenso: la gente inghirlandata, percorre le vie cantando le lodi della dea; i cittadini si salutano cordialmente commossi da una tenerezza interiore: l'atmosfera è sopracarica di affettuosità.

Una parte della giornata trascorre in tali reciproche manifestazioni: e all' ora stabilita la moltitudine si riversa al tempio dove il banchetto sacro dovrà celebrarsi.

Nel santuario, a piè della statua, è imbandita una tavola destinata ai sacerdoti. Un'altra tavola per milleduecento commensali de' due sessi si espande sotto la cupola. Tutte le arti concorsero alla decorazione delle due mense solenni. Niente di simile nei palagi dei re.

I sacerdoti giungono gravi e disposti. Vestono una tunica bianca di lanina fimbriata di un ornamento carnicino, i cui paludamenti son raccolti da una cintura del medesimo colore. Il loro aspetto rivela la salute e la benevolenza. Seggono dopo gli scambievoli saluti.

Già i servi vestiti di lino finissimo han collocato le vivande dinanzi ad essi. Non cose volgari e sazievoli: nulla è posato sulla mensa augusta che non sia squisito.

I venerabili sono nel massimo delle lor funzioni:

Digitized by Google

la lor conversazione pacifica ed eloquente si aggira sulle maraviglie della creazione e la potenza dell'arte: mangiano lentamente e gustano con intensità. Il moto delle lor mascelle ha qualche cosa di soffice; si direbbe che ogni dente ha un'espressione particolare; e se accade loro di lambir con la lingua le lor labbra lustre, ciò è per l'autore della vivanda una muta glorificazione.

Le bevande che si succedono ad intervalli son degne di un simil banchetto: sono versate da dodici fanciulle elette per quel solo giorno da un comitato di pittori e scultori. Vestono all'ateniese, foggia perfetta che seconda la bellezza senza contravenire al pudore.

I sacerdoti non han l'ipocrisia di sviare lo sguardo mentre quelle mani graziose mescono le delizie dei due mondi; ma pure ammirando l'opera più bella del creatore, conservano nell'aspetto e negli atti tutta la gravità della lor saggezza. Il modo con cui ringraziano e con cui bevono manifesta il duplice sentimento.

Attorno alla mensa misteriosa circolano i re, i prìncipi e gli illustri forestieri giunti da tutte le parti del mondo: camminano silenti e osservano attentamente. Vennero per istruirsi nell'arte sovrana di ben mangiare; arte difficile che intere popolazioni ignorano oggi pure.

Mentre tutto ciò avviene nel santuario, un'allegrezza generale e brillante anima i commensali che seggono sotto la cupola. Allegrezza che deriva segretamente dal fatto che niuno è collocato accanto alla donna cui ha già detto tutto. Così stabiliva la dea.

Vi si scorge i più chiari scienziati de' due sessi che giovarono all'arte con le scoperte loro; padroni di casa che con sì bel garbo adempiono ai doveri dell'ospitalità francese; sapienti cosmopoliti cui la so-

Digitized by Google

cietà deve importazioni utili e piacevoli; uomini beneficenti che nutriscono i poveri con le spoglie opime del loro superfluo. (1)

Il centro non è occupato: un largo spazio è riserbato ai servi che distribuiscono e trasmettono alle parti più lontane quel che i convitati desiderano.

Quivi si ostenta in bella mostra tutto quanto la natura ha prodigato per il nutrimento dell'uomo. Tesori centuplicati non soltanto per la lor scambievole commischianza, ma eziandio per le metamorfosi che l'arte fece lor subire.

Arte che ha riuniti i due mondi, fuse le nazioni, soppresse le distanze. Il profumo emanato dai sapienti manicaretti impregna l' aria di un balsamo eccitante.

Frattanto, alcuni giovanetti, belli e ben vestiti, percorrono la circonferenza esterna presentando continuamente coppe colme di vino prelibato or rosse come il rubino or gialle come il topazio.

A quando a quando, abili sonatori, situati nelle terrazze della cupola fan risonare il tempio di melodie accompagnate da una semplice ma sapiente armonia.

Allora le facce si sollevano un poco, l'attenzione è attratta verso il suono sì che per poco la conversazione si tace. Si direbbe che questo nuovo dono della dea ravvivi e ritempri.

Tosto che il piacere della tavola ha compìto il suo corso, il collegio dei sacerdoti si alza e muove

---

(1) Una beneficenza non molto commendevole quella di collocare a proprio benefizio i rifiuti della nostra abbondanza che non persuaderebbe più i bisognosi di oggi, come persuadeva i bisognosi di allora nonostante la recente Rivoluzione.

Digitized by Google

fuori del suo recinto. Viene a partecipare al finale del banchetto, a sorbire il moka che l'Oriente c'invia. Il liquido bruno fuma in tazzine orlate di una lista d'oro, e le giovinette percorrono l'assemblea distributrici del dolce che ne temperi l'amaritudine. Sono avvenentissime; tuttavia, tale è l'influsso dell'aria respirabile nel tempio di Gasterea, che niun cuore di donna è morso dalla gelosia.

Finalmente il decano dei sacerdoti intona l'inno di ringraziamento. Tutte le voci si aggiungono alla sua, gli istrumenti secondano. E questa laude compie la cerimonia.

Soltanto allora succede il banchetto popolare; dacchè non esiste una festa vera se il popolo non ne partecipa.

Tavole immensurabili sono apparecchiate in tutte le vie, su tutte le piazze, dinanzi a tutti i palazzi. Ciascuno siede al posto che gli capita; il caso avvicina le condizioni, le età, sopprime le lontananze. Tutte le mani si trovano e si stringono cordialmente e tutte le facce son gioconde.

Benchè la vasta città non sia allora che un immenso refettorio, la generosità dei privati costituisce l'abbondanza, mentre che un regime paterno vigila premurosamente sul mantenimento dell'ordine e fa che i limiti delle temperanze non sieno oltrepassati.

Tosto, si ode una musica vivace, la quale preludia alla danza, esercizio caro alla gioventù. Sale sterminate, ampi piazzali non mancheranno, nè mancheranno rinfreschi d'ogni sorta.

La folla concorre chi per ballare chi per assistere. Si ride vedendo i vecchi ringalluzzirsi e fare i galanti con le giovani: ma il culto della dea li scusa.

Digitized by Google

E il tripudio perdura lungamente; tutti sono allegri, tutti si muovono. L'ora del riposo suona fra un rammarico generale; nondimeno niuno si oppone. Ciascuno si ritira contento di un sì bel giorno, di una sì lieta festa non turbata da alcuna scorrettezza, inizio augurale di un'annata felice.

Digitized by Google

TRANSIZIONE.

Se fino a qui mi si lesse con quell'interessamento che procurai d'ispirare e di mantenere, si converrà che scrivendo ebbi una duplice finalità, la quale non perdetti mai di vista: prima, quella di stabilire le basi teoriche della gastronomia, affinchè abbia fra le scienze il posto che le si spetta; seconda, quella di determinare con precisione il significato del vocabolo ghiottornia e di distinguere nettamente questa virtù sociale dal vizio della ghiottoneria intemperante e vorace sì inopportunamente confusi.

Un tale equivoco si deve ai moralisti intolleranti che fuorviati da uno zelo soverchio vollero vedere l'eccesso dove non era che un godimento razionale, dacchè non sia giusto che i prodotti della creazione vengan disprezzati.

Inoltre, esso fu propagato da grammatici insocevoli che affermavano ciecamente in *verba magistri*.

È tempo che questo malinteso finisca, oggi che la gente intende con maggior chiarezza. Tanto è vero che mentre chiunque si vanterebbe di una leggiera tinta di ghiottornia, non è all'incontro chi non si offenderebbe della presa di ghiottone o di crapulone.

E ho la fiducia di aver detto fin qui quanto basti a convincere una mente normale. Potrei dunque depor la penna e far punto. Ma sempre meditando più profondamente i vari argomenti, mi vennero in

Digitized by Google

mente altre cose che mi parvero degne di esser notate, come qualche aneddoto inedito, qualche arguta facezia da me udita, o qualche formula speciale da me ignorata.

Intercalare tutto ciò nella parte teorica, sarebbe stato un interromperne la interezza: qui riunito potrà costituire un'appendice piacevole e quasi direi sperimentale.

Mi occorre altresì, come già dissi, che io mi butti giù due parole di biografiá, tale che non susciti nè discussioni nè commentari. Sarà come la ricompensa del mio lavoro. Allor che, in là cogli anni, ci troviamo alla porta co'sassi, il parlare un po' di sè e di coloro che ci avvicinarono diventa quasi un bisogno.

Tuttavia, rileggendo alcuni passi di qualche scritto che mi sono personali, non dissimulerò qualche movimento d'inquietudine derivante da certe chiose fatte su memorie che sono ormai nelle mani del pubblico.

Ho temuto che taluno, dopo una cattiva digestione o un sonno agitato, possa oppormi: Ecco uno scrittore che è davvero indulgente seco stesso! Ecco uno scrittore che non si lesina i complimenti! Ecco uno scrittore che....

A tutto questo dichiaro preventivamente, che colui il quale non dice male di alcuno, ha il diritto di non dir male nemmeno di sè; e che non so perchè dovrei escluder me dalla mia propria benevolenza, io che non nutrii mai odio per chicchefosse.

Dopo una simile prolusione in verità ben fondata, mi ravvolgo nel mio mantello di filosofo; e dichiaro fin d'ora un intollerante chi insistesse.

Digitized by Google

VARIETÀ.

I.

LA FRITTATA DEL CURATO.

Tutti sanno che la signora R. tenne per venti anni lo scettro della bellezza in Parigi. Si sa ancora che è quanto mai caritatevole, e che in un certo tempo ella faceva parte di una tale impresa la cui missione era quella di sollevar l'altrui miseria, a volte più straziante in una metropoli che altrove.

Dovendo su quest'argomento conferire col curato di..., ella si recò da lui verso le cinque pomeridiane, e stupì di trovarlo digià a tavola.

La degna abitatrice della via del Mont-Blanc, credeva che a Parigi tutti pranzassero alle sei: non sapeva che gli ecclesiastici in generale anticipano assai, perchè entri loro di fare uno spuntino prima di andare a letto.

La signora voleva ritirarsi, ma il curato la trattenne, sia perchè l'affare da trattarsi non era di tal natura da impedirgli di desinare, sia perchè una bella donnina non guasta mai, o anche perchè egli s'accorse che non gli mancava che uno spettatore che confermasse il merito gastronomico del suo salotto.

Infatti, la tavola era apparecchiata con notevole

Digitized by Google

pulizia; il vino scintillava nella boccia di cristallo; la porcellana era candidissima; l'acqua bollente manteneva calde le vivande, e una serva, ad un tempo canonica e di buon aspetto, stava lì in piedi pronta ai comandi.

Un pasto medio fra la frugalità e la raffinatezza. Portata via la minestra sui gamberi, rimaneva sulla tavola una trota con salsa, una frittata e un'insalata.

— Il mio pranzo vi fa noto ciò che probabilmente ignorate, — disse il prete sorridendo. — Oggi è giorno di magro secondo le leggi della Chiesa. —

Lei fece col capo un segno d'adesione; ma un diario più scrupoloso assicura che arrossì un tantino; ciò che non impedì al curato di proseguire beatamente il suo pasto.

L'esecuzione aveva cominciato dalla trota la cui parte superiore era in consumazione, la salsa rivelava una mano abile e la faccia del curato l'interiore sodisfazione.

Dopo il primo piatto, diede sotto alla frittata tonda, alta e cotta in punto.

Al primo colpo di forchetta, dal colmo della pietanza sbuzzò fuori un sugo denso che lusingava la vista e l'odorato ad un tempo; il piatto se ne era perfuso, e la cara signora seco confessava che le era venuta l'acquolina in bocca.

Questo moto tuttochè impercettibile non isfuggì all'occhio del curato abituato a sorprendere le passioni dell'uomo, e come rispondendo a una domanda che la signora R. si sarebbe ben guardata dal fare: — È una frittata col tonno, — disse. — La mia donna la cucina maravigliosamente, e pochi son coloro che ne gustano senza congratularsene meco.

— Non ne stupisco, — replicò l'abitatrice della

Digitized by Google

Chaussée-d'Antin — nè mai una sì appetitosa frittata apparve su mensa mondana. — (1)

L'insalata venne dipoi. Ne raccomando l'uso a tutti coloro che han fiducia in me: rinfresca senza indebolire; conforta senza irritare. Soglio affermare che l'insalata ringiovanisce.

Il desinare non interruppe la conversazione. Fu parlato dello scopo della visita; della guerra che in quel momento faceva rabbia; del tempo; delle speranze della Chiesa: tutte chiacchiere che fan passare un cattivo desinare e che ne abbelliscono uno buono.

Chiuse il pasto un formaggio di Septmoncel, tre pere caravelle e un vaso di conserva.

Finalmente la serva accostò un tavolino rotondo sul quale depose una tazza di moka limpidissimo, caldo, il cui aroma empì la stanza.

Dopo averlo centellinato, il curato disse il suo *Deo gratias,* poi aggiunse alzandosi: — Non bevo mai liquori: è un superfluo che offro a' miei convitati ma del quale non faccio uso. Così mi riserbo un presidio per la mia vecchiezza, se Dio consentirà che ci arrivi. —

Frattanto il tempo era trascorso: sonavan le sei. La signora R. si affrettò di risalire in carrozza perchè in quel giorno aveva gente a pranzo, me compreso. Arrivò un po' tardi, secondo il suo solito; ma insomma arrivò tuttora commossa da quel che aveva veduto e annusato.

A tavola non si parlò che del pasto del curato, segnatamente della sua frittata col tonno.

---

(1) Bella macchietta di curato egoista, magistralmente dipinta. Il più alpestre de' nostri curatucoli del Mugello o del Casentino non avrebbe omesso la formula sacramentale: Vuol favorire?

Digitized by Google

La signora R. si faceva un dovere di lodarla sotto tutti i punti di vista: della dimensione, della rotondità, dell'apparenza. Alla descrizione che ne fece fummo tutti concordi ad affermarne la squisitezza. Una vera equazione sensuale che ciascuno impostò a modo suo.

L'argomento esaurito, si passò ad altro e non se ne fece più caso. Inquanto a me, propagatore di verità utili credetti di dover trarre dall'oscurità una pietanza che reputo salubre e gustosa. Incaricai il mio maestro di cucina di procurarsene la ricetta ben particolareggiata, e la trasmetto ai dilettanti, tanto più che non l'ho mai trovata in alcun ricettario.

Prendete, per sei persone, due latti di carpione o d'altro pesce d'acqua dolce ben lavati che farete imbiancare attuffandoli per cinque minuti nell'acqua bollente e leggermente salata.

Abbiate un pezzetto di tonno nuovo, grosso come un uovo di gallina, al quale aggiungerete una cipollina scalogna tritata.

Tritate pure il latte di pesce e il tonno in modo da commischiar bene ogni cosa e ponete tutto in una cazzeruola con un pezzo di buon burro, fino a che questo non sia strutto. In ciò sta la perfezione della frittata.

Prendete poi un secondo pezzo di burro, maneggiatelo con prezzemolo e cipollina, stendetelo sul piatto destinato a ricever la frittata.

Spruzzatevi dell'agro di limone e mantenetelo sulla cenere calda.

Sbattete adesso dodici uova fresche, gettatevi poi il battuto di tonno col relativo intingolo sempre ben commischiando il tutto. Non vi resta più che a cuocere la vostra frittata come al solito, a un giusto

Digitized by Google

fuoco, in maniera che resulti densa e molle ad un tempo e senza macchie. [1] Rovesciatela poi abilmente sul piatto che avete preparato *ad hoc,* e servitela calda.

Vivanda riserbata alle colazioni fini. Annaffiatela con buon vino vecchio, in riunioni di buongustai che sanno il fatto loro e che mangiano assennatamente. Maravigliosa!

Corollario. — Si badi che nè il latte di pesce, nè il tonno levino il bollore, perchè indurendo non si commischierebbero alle uova.

Il piatto deve essere concavo affinchè la salsa si concentri e possa attingersi col cucchiaio, e leggermente scaldato perchè, se freddo, sottrarrebbe il calorico della frittata cui non ne resterebbe per fondere lo strato sul quale la si depone.

II.

UOVA AL SUGO.

Viaggiavo un giorno con due signore che conducevo a Melun.

Non eravamo partiti di buon'ora; ond'è che giun-

---

[1] Il pregio essenziale e non facile di una buona frittata è quello di non aver macchie scure. Occorre un'abilità che parrebbe elementare per ottenerla così, ma che viceversa non è comune. I nostri frati in Toscana sono celebrati anche all'estero per le lor frittate. Ve ne recano di così alte, di così soffici e di così dorate di un bel giallo d'oro che meritarono il nome di *immacolate,* cotte tanto nell'interno quanto alla superficie. Domandate loro il segreto, e ve lo diranno, sorridendo, consapevoli che non vi gioverà: Fuoco giusto, sbatter bene l'uova, rivoltare a tempo.... Sapevamocelo. Ricordo fra Cassiano della Verna che, rivoltando le sue frittate, le faceva saltar più di un metro sulla padella come un giocoliere.

Digitized by Google

gemmo a Montgeron con un appetito che minacciava di votare una dispensa.

Minaccia vana. L'albergo dove discendemmo, tuttochè di buon apparenza, era sprovveduto di tutto. Tre diligenze e due vetture postali passando, simili alle cavallette d'Egitto, avean fatto man bassa su tutto.

Così diceva l'albergatore.

Nondimeno scòrsi uno spiede che girava con un bel coscio di montone, sul quale le mie signore, al solito, scoccavano occhiate tenerissime.

Ahimè! tenerezza sprecata. Il coscio apparteneva a tre inglesi che l'avevan portato essi stessi e l'aspettavano pazientemente bevendo sciampagna.

— Ma per lo meno, — chiesi con accento fra doloroso e supplichevole — non potreste voi condirci delle uova col sugo di quell'arrosto? Con una tal pietanza e una tazza di caffè con crema ci rassegneremo.

— Volentieri, — replicò l'albergatore. — Il sugo ci appartiene di diritto pubblico. Vi contenterò subito. —

E si mise a rompere cautamente le uova.

Quando lo vidi occupato, mi accostai al camino e, cavato fuori un coltello da viaggio, infissi nel coscio proibito una dozzina di profonde ferite per le quali il sugo stillò copiosamente.

A questa prima faccenda aggiunsi la precauzione di assistere alla cottura delle uova per tema di qualche distrazione a nostro danno. Quando furono pronte me ne impadronii e me le portai nelle stanze che ci avevan destinate.

Ci deliziammo e ridemmo di cuore del fatto che in verità noi ingurgitavamo la sostanza essenziale dell'arrosto lasciando ai nostri inglesi la fatica di masticare i residui.

Digitized by Google

III.

VITTORIA NAZIONALE.

Durante il mio soggiorno a New York andavo qualche volta a passar la serata in una sorta di caffè-taverna tenuto dal signor Little, dove si trovava nella mattinata una minestra sulla tartaruga e nella sera tutte le bevande in uso negli Stati Uniti.

Ci conducevo spesso il visconte La Massue e Giovanni Rodolfo Fehr, antico agente di commercio a Marsiglia, l'uno e l'altro emigranti come io lo era. Offrii loro un *welch rabbet* (1) che noi annaffiavamo di birra o di sidro e passammo la sera a parlare dei nostri dolori, delle nostre allegrezze e delle nostre speranze.

Conobbi costì il signor Wilkinson, piantatore della Giammaica, e un suo amico che non lo lasciava mai un minuto. Questi, di cui ignorai sempre il nome, era uno degli uomini più originali che conoscessi: aveva la faccia quadrata, gli occhi vivaci; mostrava di osservare tutto e non parlava mai: i suoi lineamenti erano immobili come quelli di un cieco. Soltanto, quando udiva una buona freddura o una facezia arguta, dilatava il viso, chiudeva gli occhi, e, spalancando una bocca larga quanto la campana di un corno, ne faceva uscire un suono prolungato che aveva del riso e del nitrito, chiamato in inglese *horse*

(1) Gl' Inglesi chiamano scherzevolmente *welch rabbet*, coniglio gallese, un pezzo di formaggio arrostito su una fetta di pane. Questo alimento non è altrettanto sostanzioso quanto un coniglio; ma ci si beve bene sopra, fa che il vino si gusti meglio, e non disdice come chiusa di una cenetta alla buona. *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

laugh. [1] Dopo ciò, tutto rientrava nell'ordine naturale ed egli ricadeva nella consueta taciturnità con la fuga di un baleno che strappa la nube. Inquanto al signor Wilkinson, cinquantenario forse, egli aveva tutto l'aspetto di un gentiluomo.

Questi due inglesi mostravano di far conto della nostra relazione e avevano parecchie volte gradito lo spuntino che offrivo agli amici miei, quando una sera il signor Wilkinson mi chiamò da parte e mi propose che andassimo a desinare con lui tutti e tre.

Ringraziai: e sapendomi di alcun giovamento in un affare loro, accettai nel nome di tutti. L'invito fu stabilito per il posdomani alle tre.

La serata trascorse come al solito. Ma nel momento di ritrarmi, il tavoleggiante mi chiamò in disparte e m'informò come quei signori della Giammaica avessero ordinato un buon pranzo, e come avessero raccomandato l'eccellenza dei vini, dacchè dessero all'invito la significazione di una sfida a chi più beveva; e che l'uomo dalla bocca smisurata assicurava che lui solo sarebbe stato buono a mandare i francesi sotto la tavola.

Questa notizia mi avrebbe fatto rinunziare al pranzo offertomi se avessi potuto esimermene correttamente; perchè ho sempre aborrito da simili orgie; ma non era possibile. Gl'inglesi avrebbero vociferato ovunque la nostra dappocaggine; vantata la lor presenza sola capace di sgomentare. Tuttochè consapevoli del pericolo, seguimmo la massima del maresciallo di Saxe. Il vino era spillato; ci preparammo a beverlo.

Non ero senza apprensione; ma non per me per-

---

[1] Risata da cavallo.

Digitized by Google

sonalmente. Opinavo che essendo io più alto, più giovane e più vigoroso dei nostri anfitrioni, la mia costituzione incolume di intemperanze bacchiche trionferebbe agevolmente sui due inglesi probabilmente logorati dall'eccesso dei liquori.

Certo, rimasto solo io incolume in mezzo ai quattro altri, sarei ben proclamato vincitore. Ma una tal vittoria personale verrebbe poi compromessa dalla caduta de'miei due compatriotti portati via coi vinti in quelle ributtanti condizioni solite in simili sconfitte.

Desideravo di evitar loro questa vergogna: insomma aspiravo al trionfo della nazione non a quella dell'individuo. Perciò chiamai a casa mia il Fehr e il La Massue e partecipai loro solamente i miei timori. Raccomandai loro di bere a sorsi piccoli, di schivarne nel tempo che io distraessi l'attenzione degli antagonisti e sopratutto di mangiar con regola serbando un po' d'appetito per tutto il pranzo poichè gli alimenti mischiati alle bibite ne attutiscono l'ardore e impediscono di salire al cervello con troppa violenza. Finalmente ci dividemmo un piatto di mandorle amare che han virtù di diminuire i fumi del vino.

Così materialmente e moralmente muniti, ci recammo dal Little dove trovammo quei della Giammaica; e sùbito il desinare fu servito. Consisteva in un enorme pezzo di *roatsbeef,* in un tacchino cotto nel suo sugo, in radici lesse, in una insalata di cavolo crudo e in una torta con la conserva.

Si bevve alla francese, cioè il vino fu servito fin da principio. Un buon vinetto nazionale che in quel tempo costava meno che in Francia perchè ne era giunto un eccesso di spedizioni.

Il signor Wilkinson adempiva a maraviglia al

Digitized by Google

suo compito di ospite sollecitandoci a mangiare e dandocene l'esempio. L'amico suo pareva inabissato nel piatto, non faceva parola, guardava per parte e rideva a fior di labbra.

Dal canto mio ero sodisfattissimo de' miei due accoliti. Il La Massue, tuttochè fornito di un appetito vastissimo, spelluzzicava come una donnina e il Fehr gabellava di tanto in tanto qualche bicchier di vino che rovesciava clandestinamente in un certo boccale di birra vicino a lui. Io facevo fronte bravamente a'due inglesi, e più si andava innanzi e più confidavo in me stesso.

Dopo il vinetto da pasto fu recato il vin di Porto; dopo questo, il Madera sul quale c'indugiammo.

La chiusa sopravvenne composta di burro, di formaggio, di noci di cocco. Era il momento dei brindisi. Si bevve copiosamente all'autorità dei monarchi, alla libertà dei popoli, alla bellezza delle dame. Bevemmo col signor Wilkinson alla salute di sua figlia Maria che egli ci assicurò la più bella ragazza della Giammaica.

Portarono gli spiriti, il rum e le acquaviti di vino, di grani, di lamponi: con gli spiriti le canzoni. M'accòrsi che faceva caldo. Gli spiriti mi mettevan paura: li scansai chiedendo del ponce. Il Little in persona me ne recò un bricco già preparato che avrebbe bastato a quaranta persone. Non abbiamo in Francia di simili enormi bricchi.

Una tale apparizione m'infuse coraggio. Mangiai cinque o sei crostini con un burro freschissimo e mi sentii riavere. Interrogai con occhio scrutatore tutto ciò che mi circondava, perchè la soluzione del quesito mi sgomentava. Gli amici miei mi parvero assai in gamba: bevevano mondando noci. Il signor Wilkinson aveva la faccia infiammata; le sue pupille si anneb-

Digitized by Google

biavano: sembrava accasciato. Il suo amico stava zitto, ma il capo gli fumava come una caldaia bollente e l'immensa sua bocca si era rattrappita. La catastrofe era imminente.

Infatti il signor Wilkinson, svegliato come di soprassalto, si alzò e intonò con voce assai forte l'aria nazionale *Britannia;* ma non riesciva a proseguire oltre le prime parole. Le forze lo tradirono: si lasciò ricadere sulla seggiola d'onde scivolò sotto la tavola. Il suo amico vedendolo in quello stato sciolse una delle sue più fragorose risate e chinandosi per sollevarlo cadde accanto a lui.

Impossibile di esprimere la sodisfazione che mi cagionò questa improvvisa soluzione e il peso del quale mi alleggerì. Sonai. Il Little comparve; e poi che gli ebbi rivolta la frase di rubrica: — Che questi signori sieno curati — bevemmo con lui un ultimo bicchier di ponce alla lor salute. Il garzone ed altri suoi aiuti trasportarono i vinti co' piedi innanzi, [1] l'amico immobile, il signor Wilkinson tentando sempre un oltrecanto.

Il domani i giornali di New York copiati poi da tutti gli altri degli Stati Uniti raccontarono l'aneddoto aggiungendo che i due inglesi si eran sentiti male in conseguenza del cimento bacchico. Andai allora a visitarli. Trovai l'amico sconvolto da una indigestione e il signor Wilkinson inchiodato su una poltrona da un accesso di gotta. Fu sensibile alla mia premura e mi disse fra le altre cose: — Caro signor mio, voi siete una piacevole compagnia in verità; ma un troppo forte bevitore per noi! —

---

[1] Così gl'Inglesi soglion portare i morti e i briachi: *the feet foremost.*

Digitized by Google

IV.

ABLUZIONI.

Ho scritto che il vomitatorio dei Romani ripugnava alla delicatezza dei nostri costumi. Temo di avere in questo commesso una imprudenza, mi sento costretto ad una palinodia.

Mi spiego.

Quarant'anni or sono le persone dell'alto ceto, segnatamente le donne, usavano di sciacquarsi la bocca prima di alzarsi da tavola.

A questo effetto, voltavano le spalle alla gente; un servo presentava loro un bicchier d'acqua; ne sorbivano una boccata che rigettavano nella coppa. Il servo portava via ogni cosa e l'operazione così non dava tanto nell'occhio.

Abbiamo cambiato.

Nelle case che pretendono al raffinamento delle usanze, i servi alla fin del pranzo distribuiscono a ciascun convitato una coppa di acqua fredda in mezzo alla quale è un bicchiere di acqua tiepida. In cospetto di tutti il convitato stesso immerge le dita nell'acqua fredda facendo vista di lavarsi le mani, si empie la bocca di acqua calda con cui si gargarizza romorosamente rigettandola poi nella coppa.

Non sono il solo che insorgesse contro una simile innovazione inutile, indecente, stomachevole.

Inutile, perchè la bocca di coloro che sanno mangiare è pulita alla fin del pasto: essa si è necessariamente netta dalle frutta mangiate o dagli ultimi bicchieri bevuti. Inquanto alle mani, non si deve mica

Digitized by Google

adoprarle in modo da sporcarle: del resto, si ha un tovagliuolo per nettarle.

Indecente, perchè è cosa nota che qualsiasi abluzione deve nascondersi nel segreto della stanza dove ci si lava.

Stomachevole, sopratutto. Perchè la più graziosa e più fresca bocca perde la sua grazia ogni qual volta essa usurpa le funzioni degli organi evacuatori. Che dire poi se una bocca che facendo ciò non è nè giovane nè graziosa? E che cosa dire di quelle enormi aperture che nell'operazione deplorevole ostentano abissi spaventevoli irti di informi scogli corrosi dal tempo? *Proh pudor!*

Tale la condizione ridicola nella quale ci ha posti un'ostentazione di pulizia presuntuosa che non è nè nei nostri gusti nè nei nostri usi. [1]

Oltrepassati certi confini, non si sa mai dove si andrà, e non saprei prevedere a qual sorta di nuova purificazione andremo incontro.

Dall'apparizione officiale delle coppe son conturbato notte e giorno. Nuovo Geremia deploro le aberrazioni della moda, e dopo l'esperienza dei miei viaggi non entro più in una sala da pranzo senza trepidare di incontrarvi l'abominevole vaso da.... giorno! [2]

---

[1] Cotesta consuetudine ributtante, massime in Francia ma anche altrove e da noi, rifiorì epidemicamente venti o trent'anni or sono e perdura tuttoggi a qualche mensa borghese o di vecchi patrizi codini. I negozi ostentano sempre i bei serviti di sei o dodici coppe con entrovi i rispettivi bicchieri di cristallo turchino *ad hoc*. La diatriba del Savarin pare uscita dalla bocca di un Catone dei nostri giorni. Dal canto mio, così per raffronto di usi, rievoco di sfuggita il complesso architettonico di uno di quei superbi *lavabo* di pietra sculta che a foggia di tabernacolo compivano i refettori dei conventi e le sale da mensa dei signori della Rinascenza, magari zampillanti acqua perenne da una canna; e vedo i monaci o le dame, levarsi successivamente, verso l'abluzione delle mani.... asciugate poi qualche volta alle tonache o alle gonne di damasco.

[2] In Inghilterra esisterono ed esistono ancora sale da pranzo dove si poteva alzarsi da tavola e eclissarsi dietro un paravento e

Digitized by Google

V.

DELUSIONE DELL'AUTORE E SCONFITTA DI UN GENERALE.

Qualche anno fa i giornali annunziarono la scoperta di un nuovo profumo, quello dell'*Hemerocallis,* pianta bulbacea che ha difatti un odore gradevolissimo somigliante a quello del gelsomino.

Io son naturalmente curioso e mediocremente bracone. Queste due virtù mi spinsero nel sobborgo Saint-Germain, dove si vendeva il famoso profumo, delizia delle narici, come lo dicono i Turchi.

Fui accolto come un rispettabile dilettante del genere; e si trasse dal tabernacolo di una farmacia assai provvista una piccola scatola ben avviluppata che conteneva due once della preziosa cristallizzazione. Cortesia cui corrisposi con la somma di tre lire.

Uno stordito avrebbe immediatamente spiegato, aperto, annusato e saporato. Un iniziato agisce diversamente. Io pensai che in simili casi il raccoglimento è necessario. Me ne andai a casa di buon passo; e qui, calettato in una poltrona, mi preparai al piacere di una sensazione nuova.

Trassi di tasca la scatoletta odorifera, la liberai dalle fasce delle quali era ravvolta: tre stampati diversi relativi all'Hemerocallis, alla sua storia naturale, alla sua cultura, al suo fiore, agli squisiti godimenti del suo profumo, sia concentrato nelle pastic-

---

dietro il romore della comitiva per due minuti. Comodità strana, forse meno strana in un paese nel quale le donne se ne vanno quando gli uomini cominciano a bere.

Digitized by Google

che, sia misto a preparazioni alimentari, sia commisto ad un liquore o a creme ghiacciate. Li lessi attentamente tutti e tre, per trovare il conto della mia spesa e per dispormi ad apprezzare il nuovo tesoro vegetale.

Aprii dunque la scatola che supponevo piena di pasticche. Ma, oh sorpresa! oh dolore! ci trovai ancora un secondo esemplare dei tre stampati già da me divorati, e soltanto come accessorio circa due dozzine di quei dischetti la cui conquista mi aveva fatto correre fino al sobborgo.

Prima di tutto assaporai, e in verità le pasticche mi parvero gradevolissime. A più forte ragione deplorai che fossero così poche contrariamente alla capacità promettente dell'involucro loro. Più che ci pensavo più mi stimavo ingannato.

Mi alzai allora con il proposito di riportar la scatola al suo autore, dovesse ei pur tenersene il prezzo; ma in uno specchio vidi a un tratto riflessi i miei capelli grigi. Mi feci beffe della mia petulanza, e tornai a sedermi e a covare il mio rancore. Come si vede esso ha durato assai.

Inoltre, una considerazione particolare mi trattenne. Si trattava di un farmacista: e pochi giorni prima ero stato testimone della imperturbabilità fenomenale dei membri di questo rispettabile collegio.

Un altro aneddoto di argomento che voglio far conoscere ai lettori. Sono in vena di raccontare.

Una mattina, dunque, andai a far visita al generale Bouvier des Éclats, amico e compaesano mio. Lo trovai che percorreva la sua casa agitato, incincignando una carta che teneva fra le mani e che io credetti una qualche poesia.

— Tenete, — mi disse porgendomela — datemi il vostro parere. Voi ve ne intendete. —

Digitized by Google

La presi, la percorsi e fui stupito che si trattasse di un conto di farmacista. Non ero richiesto per la mia virtù di poeta ma per quella di farmacomane.

— Affè, amico mio, — risposi rendendogli la carta — conoscete l'abitudine della corporazione di cui avete chiesto l'ufficio. Il conto sconfina un po'; ma perchè portate voi un vestito riccamente gallonato, tre ordini cavallereschi, un cappello a lucerna? Tre circostanze aggravanti dalle quali mal vi libererete.

— Zitto, — mi fece egli. — Questa condizione è disgraziata. Del resto, vedrete qui il mio scorticatore: l'ho fatto chiamare. Egli verrà presto, e voi mi sosterrete. —

Diceva così quando la porta s'aprì ed entrò un uomo di circa cinquantacinque anni, accuratamente vestito, aitante della persona e dall'incesso grave, severo nell'aspetto al quale contrastava singolarmente un non so che di sardonico degli occhi e della bocca.

Si avvicinò al caminetto, rifiutò di sedersi, ed io fui testimone del dialogo che riferisco a puntino.

Il generale. — Signore, il conto che mi mandaste è un vero conto di speziale e....

L'uomo nero. — Signore, non sono uno speziale.

Il generale. — E che cosa siete, allora?

L'uomo nero. — Sono un farmacista.

Il generale. — Ebbene, signor farmacista, il vostro giovane vi avrà detto....

L'uomo nero. — Signore, non ho giovani.

Il generale. — Che cos'era dunque quel giovane?

L'uomo nero. — Un discepolo, signore.

Il generale. — Volevo dirvi, insomma, che le vostre droghe....

Digitized by Google

L'UOMO NERO. — Non vendo droghe, signore.

IL GENERALE. — Che cosa mai vendete voi?

L'UOMO NERO. — Vendo medicine. —

Terminò così la discussione. Il generale vergognoso di aver commesso tanti solecismi e di esser sì poco innanzi nelle cognizioni della lingua farmaceutica, s'impappinò, dimenticò ciò che voleva dire e pagò quanto volle l'altro.

VI.

PIATTO D'ANGUILLA.

Dimorava a Parigi in via della Chaussée-d'Antin un tale di nome Briguet che, dapprima cocchiere poi cavallaio, aveva finito col mettere assieme qualche soldo.

Nato a Talissieu e risoluto di ritirarvisi, aveva sposato un'antica cuoca di madamigella Thevenin conosciuta da tutta Parigi col nomignolo di *Asso di picche,* oggi arricchita essa pure.

L'occasione capitò di comprare un piccolo fondo nel villaggio natale. Ne profittò, e andò a stabilircisi con la moglie verso la fine del 1791.

In quei tempi i curati di ogni diocesi avevano l'abitudine di riunirsi una volta al mese in casa di ciascuno d'essi, a turno, per conferire in materia chiesastica. Si celebrava una messona, si conferiva; poi si pranzava.

Ciò si chiamava la conferenza. [1] Il curato pres-

---

[1] Particolare notevole per chi credesse una malattia moderna quella delle conferenze o per chi volesse ritesserne la storia e ricercarne le sorgenti.

Digitized by Google

so il quale doveva aver luogo non mancava di prepararsi per tempo, e degnamente riceveva i collèghi.

Quando toccò al curato di Talissieu avvenne che uno de' suoi parrocchiani gli fece dono di una stupenda anguilla pescata nelle acque limpide di Serans, lunga più di un metro.

Lieto di possedere un pesce tale, il prete temè che la sua cuoca non fosse capace di ammannire convenientemente una vivanda di tanta promessa. Si recò quindi dalla signora Briguet, e deferente alle sue virtù culinarie, la pregò di apporre la sua firma a cotesta pietanza degna d'un arcivescovo che onorerebbe assai il suo pranzo.

La pecorella docile assentì; tanto più volentieri, diceva essa, chè le restava ancora una cassetta di preziosi condimenti che adoperava dall'antica padrona.

Il piatto d'anguilla fu ammannito con cura e perfettamente presentato. Non solo aveva aspetto elegante, ma eziandio uno squisito profumo. Gustato che lo si ebbe, le espressioni mancavano a affermare l'elogio. Infatti, disparve tutto, salsa e sostanza.

Ma accadde che in sulla fine i reverendi si sentirono tutti conturbati in modo singolare e che in conseguenza dell'influsso necessario del fisico sul morale le chiacchiere si fecero un po' libere.

Gli uni raccontarono grassamente le avventure di seminaristi; altri perseguitavano i vicini con licenziosi pettegolezzi. Per farla corta, la conversazione si mantenne sul minimo dei peccati capitali (1) ed è curioso che niuno si facesse caso dello scandalo.

---

(1) Il Brillat Savarin era manifestamente dell'opinione di Alessandro VI che licenziò al pubblico il suo famoso aforisma: Peccato di carne non è peccato.

Digitized by Google

Si separaron tardi; e il mio diario segreto non va oltre in cotesto giorno. Nondimeno alla successiva conferenza, i commensali furono, rivedendosi, vergognosi di ciò che si eran detto, se ne chiedevano scusa a vicenda, e conclusero col dar la colpa al piatto d'anguilla, di modo che pur non negandone la squisitezza affermavano che sarebbe cosa imprudente affidare la cura di un secondo piatto alla signora Briguet.

Ho indagato inutilmente qual potesse essere il condimento che produsse sì maravigliosi effetti, tanto più che non si lamentò nessuna azione corrosiva o dannosa.

L'artista confessava, sì, un estratto di gamberi ben pimentato; ma ella non diceva certamente tutto.

VII.

L'ASPARAGIO.

Un giorno fu detto a monsignor Curtois de Quincey, vescovo di Belley, che un asparagio di fenomenale enormità spuntava in un quadrato del suo giardino.

Immantinente tutta la corte episcopale si recò sul luogo per verificare il fatto. Anche nei palagi dei prelati non par vero che avvenga qualche cosa di straordinario che distragga.

La notizia non era esagerata nè falsa. La pianta aveva spuntato e si alzava già sul suolo; la cima ne era rotonda, lucida, diasprata e prometteva un fusto come un polso.

Digitized by Google

Si vociferò su questo fenomeno agricolo; si convenne che soltanto a Monsignore spetterebbe il diritto di staccare il legume mostruoso dalle radici; e al coltellinaio vicino fu ordinato un coltello adatto a sì alta funzione.

Nei successivi giorni l'asparagio crebbe in dimensione ed in bellezza con progressione lenta ma continua; e presto si cominciò a scorgere il fusto bianco dove termina la parte saporosa del legume.

Giunto il tempo di mieterlo, si festeggiò l'avvenimento con un buon pranzo e si protrasse l'operazione al ritorno della passeggiata.

Allora Monsignore si fece avanti col coltello officiale, si chinò con gravità, e si diede a recidere l'orgoglioso vegetale mentre l'intera corte episcopale fremeva di aspettazione.

Ma, oh sorpresa, oh delusione, oh dolore! Il prelato si raddrizzò con le mani vuote. L'asparagio era di legno.

Questa burletta, forse un po' troppo birichina, fu del canonico Rosset il quale, nato a Saint-Claude, maneggiava il tornio assai abilmente e dipingeva benino.

Aveva creata la falsa pianta, l'aveva sotterrata di nascosto, e tutti i giorni ne tirava fuori quel tanto che ben simulasse la sua naturale crescenza.

Monsignore non sapeva che viso dovesse fare a una tal beffa. Ma vedendo l'ilarità degli astanti, sorrise: e il suo sorriso dètte fuoco alla generale esplosione di una omerica risata. Si asportò il corpo del reato senza preoccuparsi del reo; e il pranzo fu cotesta sera assistito dall'asparagio in effigie.

Digitized by Google

VIII.

IL TRANELLO.

Il cavalier di Langeac possedeva un bel patrimonietto ormai stremato da quei diversi succhiatori necessari intorno a chiunque sia ricco, giovane e di bell'aspetto.

Ne aveva messo assieme gli avanzi, e col sussidio di una modica pensione governativa, menava a Lione una vita assai piacevole ormai imbrigliato e regolato dall'esperienza.

Tuttochè sempre galante, si era ritirato dal servizio militante delle signore. Si compiaceva sì, con esse, nei soliti giuochi domestici de'quali mostravasi esperto; ma difendeva il suo denaro con quella fermezza di chi ha ormai rinunziato alle lor grazie.

La ghiottornia vantaggiandosi di quel tanto che le altre voluttà avevano scapitato, si potrebbe dire che divenne la sua inclinazione dominante; e costui essendo di piacevole compagnia, riceveva tanti inviti quanti ne poteva accettare.

Lione è una città di buona vita. In virtù della sua ubicazione vi abbondano con egual facilità i vini di Bordeaux e di Borgogna. La selvaggina delle colline circostanti è eccellente; dai laghi di Bourget e di Ginevra si salpa il miglior pesce del mondo; e i buongustai vanno in sullucchero alla vista delle pollastre della Bresse delle quali quella città è il deposito ben fornito.

Il cavaliere di Langeac aveva dunque il suo posto contrassegnato alle migliori mense cittadine; ma

Digitized by Google

dove più si compiaceva era da un tal ricco banchiere, fino buongustaio. Il cavaliere dava ragione della preferenza a una relazione che risaliva ai tempi dei loro studi. I malevoli (ve ne son dappertutto) l'attribuivano al fatto che il banchiere aveva per cuoco il miglior discepolo del Ramier, noto trattore del tempo.

Comunque, verso la fine dell'inverno del 1780 il cavaliere di Langeac ricevè un biglietto col quale il banchiere lo invitava a cena fra dieci giorni (si cenava allora) e le mie memorie segrete mi assicurano che l'invitato fremè di gioia pensando che una citazione a sì lunga data accennava a una ricorrenza festiva, solenne.

Nel giorno e nell'ora di rito ei non mancò, s'intende, e trovò dieci commensali tutti begliumori e gaudenti. Il vocabolo *gastronomo* non era ancor tratto dal greco, o almeno non era così consueto come lo è oggi.

Fu servito un pasto sostanzioso: fra le altre vivande, un enorme pezzo di bove cotto nel suo proprio sugo, una fricassea di polli bene ammannita, una targa di vitella appetitosissima e un bel carpione in umido.

Tutto ciò era bello e buono; ma non corrispondeva ancora alle speranze che il cavaliere fondava su un invito così anticipato.

Un'altra singolarità lo preoccupava. I commensali, gente di buon appetito, o mangiavan poco o non facevan che sfiorare appena con le labbra le vivande: chi pativa di emicrania, chi aveva pranzato tardi, e via dicendo. Al cavaliere pareva strana la combinazione che accomunava in una serata le medesime disposizioni nell'intera tavolata; e credendosi incaricato di compensare alla deficienza dei consorti, attaccava audacemente, scalcava, inghiottiva.

Digitized by Google

La seconda parte della cena era egualmente imbastita solidamente: una colossale tacchina, un luccio stupendo, e intorno una corte di pietanze secondarie, fra le quali un piatto di maccheroni al parmigiano.

A tale apparizione il cavaliere sentì riaversi mentre gli altri mostravan di non poterne più. Esaltato dalla varietà dei vini egli trionfava della loro impotenza, e beveva di colmi bicchieri alla salute di tutti innaffiandone un'enorme fetta di luccio succeduta a una coscia di tacchino.

Gli altri piatti secondari furono egualmente festeggiati. Terminò così la sua gloriosa impresa non riserbandosi per la chiusa che un pezzo di formaggio e un bicchier di Malaga; dacchè i dolci non entrassero nel suo calendario.

Consegue da ciò come nella serata spiccassero due stranezze: l'una quella di una scelta di vivande essenzialmente sostanziose; l'altra quella dei convitati mal disposti. Doveva assistere ad una terza ben diversa.

Infatti, invece di servir la chiusa, i servi sgombraron la mensa, argenteria e tovaglia, rinnovarono ogni cosa e vi depositarono quattro altre vivande il cui profumo si elevò nello spazio. Animelle di vitello con salsa di gamberi passati; latti di pesce con tartufi; un luccio lardellato in umido; ale di pernici con passata di funghi.

Simile al vecchio mago dell'Ariosto, il quale avendo la bella Armida in poter suo non riuscì che ad inutili sforzi, il cavaliere fu atterrito alla vista di tal grazia di Dio cui non poteva accostarsi, e sospettò qualche cattivo proposito.

Per l'effetto contrario gli altri commensali si sentirono ravvivati. Tornò l'appetito; le emicranie dile-

Digitized by Google

guarono; una smorfia ironica torse appena la lor bocca; e toccò ad essi di bere alla salute del cavaliere oramai invalido.

Nonpertanto ei non voleva cedere, e mostrava di affrontare il frangente; la natura s'impose e lo stomaco minacciò di ribellarsi. Fu quindi disarmato, o per dirla con espressione musicale, fu costretto a pause.

Che cosa non provò egli alla terza parte del pranzo, quando vide portare dozzine di beccaccini maculati di grasso, addormentati su crostini aurei; un fagiano prelibato venuto dalle rive della Senna; un tonno fresco, e finalmente tutto ciò che la cucina del tempo e il forno bianco offrivano di più raffinato? [1]

Deliberò, e fu sul punto di restare, di continuare e di morire eroicamente sul campo di battaglia. Tale il primo impeto buono o cattivo che fosse dell'onore. Ma tosto l'egoismo sopravvenne e lo ridusse a propositi più sani.

Meditò che in simili contingenze la prudenza non è viltà; che una morte per indigestione è ridicola, e che l'avvenire riserbava certo molti compensi a que-

---

[1] Su per giù tale in genere la morale dei pranzi. È cosa rara che l'amico chiami alla sua tavola l'amico per goderne la compagnia, rarissima che un ricco conviti il povero, l'indigente, il decaduto, per beneficarlo. Prescindendo dai banchetti elettorali o che abbiano un secondo fine manifesto, il convitato non è che un umile strumento e passivo, una vittima. Il padron di casa aspira a un cerchio di cortigiani, a un trono di qualche ora; intende ad ostentare il suo fasto come la sua argenteria, di propagar la fama della sua magnificenza per la bocca dei commensali a costo di farne crepar qualcuno d'indigestione. Non importa. Crepa, ma proclama la profusione delle mie vivande, de' miei vini, il valore del mio cuoco, la sontuosità delle mie suppellettili. Conosco un tal conferenzomane cui i circoli ricusano la loro cattedra il quale convitava buon numero di persone e alla fin del pranzo le coglieva di sorpresa con una lettura di un paio d'ore, senza benefizio di caffè. Nessuno naturalmente si lasciava cogliere a un secondo invito; ma l'anfitrione inesorabile rinnovava la lista ad ogni nuova conferenza.

Digitized by Google

sta sconfitta. Si risolvè, e gettando via il tovagliuolo: « Signore, » disse al quattrinaio « non è lecito di esporre in questo modo gli amici: ciò è perfido. Io non vi vedrò mai più. »

E se ne andò.

La sua dipartita non fece molto senso. Attestava l'esito felice di una cospirazione il cui scopo era quello di metter l'individuo nel cospetto di un pranzo succolento senza che ei potesse valersene. E tutti lo sapevano.

Il cavaliere tenne il broncio più lungamente che non si creda. Fu necessaria qualche premura per attutirlo. Finalmente ritornò alla stagione dei beccafichi. A quella dei tartufi tutto era dimenticato.

IX.

IL DENTICE.

Una volta, la discordia tentò d'introdursi in una delle più tranquille famiglie della capitale. Si era di sabato, giorno di magro. Si trattava del modo di cuocere un dentice.

Questo pesce che aveva il vanto di essere tolto a un destino più glorioso, doveva servirsi il domani a una tavolata di buona gente di cui facevo parte. Era fresco, appannato, brillante, ma le sue dimensioni tanto eccedevano quelle dei recipienti disponibili che non si sapeva dove collocarlo.

— Or bene, lo si partirà in due — diceva il marito.

— Oseresti tu siffattamente disonorare la povera creatura? — obiettava la moglie.

Digitized by Google

— È necessario — insisteva il marito — se non c'è mezzo di far diversamente. Qua una coltella e la faccenda sarà presto sbrigata.

— Aspettiamo, amico mio, saremo sempre in tempo a far come dici. Tu sai che nostro cugino ha da venire. È intenditore e troverà bene uno spediente....

— Intenditore?... Ma che! —

Una relazione fedele assicura che l'interlocutore, non dimostrava una soverchia fiducia nell'intenditore. E dire che io era quell'intenditore!

Il nodo stava probabilmente per essere sciolto come Alessandro lo sciolse, quando io sopraggiungevo a passo di carica, col naso al vento, con l'aspetto proprio di chi viaggia, stimolato dallo scoccar delle sette di sera se l'odore di un buon desinare carezza l'odorato ed eccita il gusto.

Tentai invano, entrando, di esibire i complimenti consueti: non mi si rispose perchè non si badava a me. Presto, l'argomento che assorbiva tutte le attenzioni mi fu manifestato quasi direi a due voci, in un duetto; poi le parti tacquero d'accordo, la cugina guardandomi pietosamente con occhi che dicevano: Io spero che riusciremo. L'altro scettico e canzonatore, sicuro che il problema non sarebbe risoluto che col terribile coltello sul cui manico poggiava la palma.

Queste diverse sfumature scomparirono dando luogo a una intensa curiosità, tosto che pronunziai queste parole con solennità: — Il dentice rimarrà intero fino alla sua presentazione officiale. —

Ero già sicuro di non compromettermi perchè avrei proposto di farlo cuocere in forno. Ma questo modo offrendo qualche difficoltà, non deliberai e mi incamminai verso la cucina, essendo in corteggio se-

Digitized by Google

guìto immediatamente dagli sposi, poi dalla famiglia, infine dalla cuoca titolata.

Le due stanze che la costituiscono non mi offrirono nulla di adatto; ma giunto a quella del bucato, una caldaia tuttochè piccola mi cadde sott'occhio. Mi volsi al mio sèguito: — Non dubitate — esclamai con quella fede che fa muovere i monti — il dentice cocerà intatto: cocerà nel vapore e presto! —

Infatti, benchè fosse l'ora del pranzo, misi tutti in opera. Mentre si accendeva il fornello, tagliai in un paniere da cinquanta bottiglie, un graticcio capace esattamente del pesce gigantesco. In fondo a cotesto graticcio distesi un letto di bulbi ed erbe odorifere, e vi fu steso dopo lavato, asciutto e salato. Copertolo di uno strato eguale al giaciglio, esso fu collocato sopra la caldaia piena per metà d'acqua. Si coprì il tutto con una zangola intorno alla quale fu ammontata della rena per impedire l'uscita del vapore. Presto la caldaia bollì e il vapore riempì la zangola la quale fu alzata dopo mezz'ora, e tolto il graticcio col dentice cotto in punto, bianco, di stupenda apparenza.

Compiuta l'operazione corremmo a tavola con un appetito reso più incalzante dal ritardo, dal lavoro e dall'esito, tanto che ci volle un po' di tempo per arrivare al momento felice, toccato spesso da Omero, in cui l'abbondanza e la varietà delle vivande ha prodotto la sazietà.

Il domani, al pranzo, il dentice fu servito agli onorevoli convitati e si acclamò al suo aspetto. La comitiva informata a dovere, dopo averlo saporito, dovè laudarmi assai e proclamare il pesce cotto in tal guisa di gran lunga superiore a quello cotto nella pesciaiuola.

Digitized by Google

Conclusione. Fu manifesto che l'animale non essendo stato nell'acqua, non aveva perduto niente dei suoi elementi gustosi, sibbene acquistato per giunta tutto l'aroma del condimento.

Mentre che le orecchie mie si saturavano delle lodi prodigatemi, i miei occhi ne cercavano altre più eloquenti nelle pupille degli astanti. Il generale Labassée era sì sodisfatto che sorrideva a ogni boccone; il curato levava ogni tanto gli occhi al soffitto in atto di estasi, e de' due accademici tanto spiritosi quanto ghiotti che eran de' nostri, al signor Auger brillavano gli occhi e la faccia risplendeva, come a un autore applaudito; il signor Villemain teneva il capo inclinato verso l'occidente come chi ascolta qualche cosa.

Noto tutto ciò perchè poche son le case di campagna dove non si trovi l'occorrente per mettere insieme l'apparecchio di cui mi servii, al quale si può ricorrere ogni volta che sopravviene inaspettatamente un commestibile da cuocersi che oltrepassi le ordinarie dimensioni.

Nondimeno, avrei forse taciuto i particolari del grande avvenimento se essi non mi avessero condotto a resultamenti di un'utilità più generica.

Infatti, coloro che conoscono la natura e le virtù del vapore non ignorano che esso eguaglia in temperatura il liquido onde deriva; anzi che può inalzarsi di qualche grado di più e che si accumula finchè non trovi l'uscita per espandersi.

Si deduce da ciò che a condizioni eguali, aumentando semplicemente la capacità della zangola o copertoio, sostituendole per esempio un caratello, si potrebbe far prontamente cuocere parecchi cesti di patate a buon mercato, frutta, barbe; insomma tutto

Digitized by Google

quanto si accogliesse sotto il copertoio stesso sia per alimento degli uomini, sia per alimento delle bestie, e con sei volte meno combustibile e con sei volte meno tempo di quanto ne occorrerebbe per mettere in ebullizione l'acqua occorrente a lessarci tutta quella roba.

Credo che quest'apparecchio semplicissimo, sia degno di considerazione, massime dove si tratti di un mantenimento rilevante, in campagna o in città. Ecco perchè l'ho descritto in modo che tutti possano intenderlo e valersene.

Son convinto, altresì, che la virtù del vapore non sia stata ancora adoperata quanto si conviene a vantaggio della vita domestica. E spero che si terrà conto di questi miei suggerimenti anticipati. (1)

X.

DIVERSI MAGISTERI BUCCOLICI IMPROVVISATI DALL'AUTORE PER IL CASO DELLA MEDITAZIONE VENTICINQUESIMA.

Prendete sei cipolle grosse, tre carote, un mazzetto di prezzemolo; tagliuzzate tutto e ponetelo in una cazzeruola dove lo farete soffriggere in un pezzo di burro fresco.

Quando il soffritto sia in punto, gettatevi sopra sei once di zucchero candito, otto decigrammi di ambra polverizzata, con una corteccia di pane arrostito e tre bottiglie d'acqua che farete bollire durante tre

(1) Anticipati davvero. Come ho notato altrove il Brillat Savarin ha momenti di profeta semplice e maraviglioso. Chi non vede in questi brevi precetti il presagio fatidico dei termosifoni, delle lavanderie a vapore e di tante sostanze oggi perfettamente cotte a vapore?

Digitized by Google

quarti d'ora, aggiungendovene a mano a mano che essa evapora, sì che il liquido non diminuisca mai.

Mentre che queste cose si compiono, tirate il collo a un vecchio gallo, spennatelo e pestatene la carne e gli ossi in un mortaio con pestello di ferro. Tagliuzzate pure un chilogrammo di carne di bue scelta.

Si mischia poi queste due carni salandole e pepandole a dovere. La miscela viene posta in una cazzeruola a un fuoco ben nutrito, e vi si getta di tanto in tanto un pezzetto di burro fresco sì che la miscela si ròsoli senza attaccarsi.

Rosolata che sia, cioè liquefatto l'osmazoma, si passa il brodo della prima cazzeruola. Se ne perfonde a poco a poco la seconda, e quando tutto vi è, si fa bollire con un po' di energia, durante tre quarti d'ora, aggiungendo gradatamente acqua calda per mantenere la stessa quantità di liquido.

Al termine di cotesto tempo, l'operazione è compiuta e si ha una pozione di cui l'effetto è sicuro ogni qual volta che il malato, tuttochè depresso da alcuna delle cause indicate, abbia conservato le facoltà dello stomaco.

Se ne ministra, il primo giorno, una tazza ogni tre ore; i giorni successivi, una tazza al mattino ed una alla sera, fino al consumo di tre bottiglie. Il malato deve seguire un regime dietetico leggiero ma nutriente, come cosce o petti di pollo, frutta cotte, pesce, conserva. Non avviene quasi mai che debba rinnovare l'estratto. Verso il quarto giorno può riprendere le sue occupazioni, procurando, se gli riesca, di esser più savio nell'avvenire. (1)

(1) Certo, il Brillat Savarin si è per questo suo preparato mirifico ispirato alla medicina antica, depurando il processo. Dal prezioso libro dei Medicinali dell'eccellente medico e cerusico Leonardo Fio-

Digitized by Google

Sopprimendo l'ambra e lo zucchero candito, si può, con questo metodo, improvvisare un brodo gustoso degno di un pranzo di buongustai provetti.

Il vecchio gallo può esser sostituito con quattro pernici e il bue da un pezzo di montone: la preparazione resulterà egualmente efficace.

Il metodo di tritar la carne e di rosolarla prima di perfonderla può essere opportuno nei casi urgenti. È fondato sul principio che le carni così trattate assorbono più calorico che quando sieno nell'acqua. Si potrà servirsene dunque tutte le volte che occorrerà un buon brodo senza la necessità di aspettarlo cinque o sei ore; cosa facile, massime in campagna. Si intende che chi se ne servirà, glorificherà l'inventore.

Giova sapere che mentre l'ambra considerata qual profumo può nuocere ai profani dai nervi delicati,

---

ravanti, Venetiis, 1573, pag. 137. Riferisco, perchè l'edizione è rara. « Stillato per etisia il quale è di virtù mirabile et senza comparatione, col modo di farlo e di operarlo. Si piglia una buona gallina giovane che ancor non habbia fatto uova; et si pela viva, il che si fa ad effetto che il sangue si commova (povera bestia!) si spanda per tutta la carne; di poi pelata che sarà se le cavano le budella solamente et non altra cosa et poi si pesta in un mortaio con tutte le ossa et vi s'aggiunge tanta molica di pan fresco quanto pesa la carne et si pesta insieme et vi si mette ancora un manipolo di scabiosa fresca, et tanto oro in foglio quanto pesa uno scudo, poi vi si aggiunga tanta acqua di mortella quanto pesa tutta la materia della carne con il pane et scabiosa, e si lascia così insieme per una notte, et poi si mette in orinale con suo cappello et recipiente aggiungendovi tre libbre di bonissimo vino grande et maturo, et si distilla per bagnomaria fino a tanto che le fecce rèstino benissimo asciutte, et sarà fatta. Il modo di adoperarla negli etici io l'ho scritto nel capitolo di curare la febbre etica; serve ancor per queste tossi interne, etc. » E qui fo grazia di tutta la lista dei mali che il medicinale ben complicato del Fioravanti guarisce, perchè simili multiplo-terapeutici si sono perpetrati nelle nostre quarte pagine. Aggiungerò soltanto che se coloro che fornivano all'eccellente medico e cerusico le sostanze con le quali componesse la mirifica e complicata filtrazione eran sicuri e lieti di portarsi via un tesoro, egli dal canto suo era altrettanto lieto e sicuro di trovare lo scudo d'oro nelle fecce che gli restavano. Un modo come un altro di farsi pagare anticipatamente e volentieri, che oggi manca ai nostri Galeni.

Digitized by Google

nell'uso interiore è sovranamente tonica e molto esilarante.

I nostri avi ne facean molto uso nella lor cucina e stavan meglio di noi.

So che il maresciallo Richelieu, di gloriosa memoria, masticava abitualmente pasticche ambrate; ed io stesso quando mi trovo in uno di quei giorni nei quali il peso dell'età gravita maggiormente, e si pensa a fatica e ci sentiamo depressi da cagioni ignote, commischio allo zucchero di una tazza di cioccolata, un pezzetto d'ambra pesto della grossezza di una fava, e me ne trovo benissimo. Mediante un simil tonico gli arti si sciolgono e il pensiero si avviva; e non soffro l'insonnia che sarebbe la certa conseguenza di una tazza di caffè ch'io prendessi col medesimo intendimento.

L'indicato magistero è destinato ai temperamenti robusti, agli attivi, a coloro in generale che si esauriscono per soverchio lavoro.

Le circostanze mi han condotto a comporne un altro più gradevole al gusto, più mite nell'effetto, che dedico ai temperamenti più deboli, per le indoli indecise, per coloro insomma che una lieve fatica atterra.

Prendete un chilogrammo di zampa di vitella, squarciatelo in quattro nel verso della sua lunghezza, osso e carne, fatelo rosolare con quattro cipolle tagliate a fette e poche foglie di crescione di fonte, e quando è vicino a cuocersi aspergetelo di tre bottiglie d'acqua che farete bollire per due ore sempre aggiungendo quel tanto che se ne evapora, e avrete digià un buon brodo di vitella. Salate e pepate moderatamente.

Pestate separatamente tre vecchi piccioni e ven-

Digitized by Google

ticinque gamberi vivi [1]: riunite il tutto e rosolate, al solito: e tosto che il calore ha penetrata e invasa la miscela e che comincia a dar la superficie a crosta, aspergete a mano a mano col brodo di vitella e fate bollire per un'ora. Si passa per colino, e si ottiene il magistero.

Lo ideai per due letterati che non ebbero davvero da lagnarsene. Il poeta, semplicemente elegiaco è diventato romantico; la scrittrice la quale non aveva dato alla luce che un pallido romanzo a catastrofe tragica, ne ha scritto un altro assai migliore e che termina con un bel matrimonio.

XI.

LA POLLASTRA DELLA BRESSE.

Uno dei primi giorni del corrente anno 1825, due giovani sposi, il signore e la signora Versy, avevano assistito a un'appannata colazione di ostriche.

Questi pasti son piacevolissimi, sia perchè composti di vivande appetitose, sia per la giocondità che li governa; han tuttavia l'inconveniente di spostare gli altri pasti della giornata. Avvenne appunto così. Giunti all'ora del pranzo, gli sposi si misero a tavola, ma per fare. Ella ingoiò due cucchiaiate di minestra; egli un bicchier di vino allungato. Qualche amico sopravvenne; si giocò la partita, passò la serata e il lettone coniugale accolse la coppia.

Verso le due del mattino, il signor Versy si de-

[1] Sempre sotto l'impressione dei ricettari cinquecenteschi.

Digitized by Google

stò. Non si sentiva bene ; e talmente si rivoltava che la moglie gli chiese che cosa diavolo avesse. — Niente — rispos'egli : — mi par di aver semplicemente fame. E pensavo a quella bianca pollastrina della Bresse che ieri sera ci servirono cui facemmo sì brutta accoglienza.

— Se debbo dirti la verità — replicò la tepida compagna — pensavo lo stesso. E allora, soniamo e facciamo portare la pollastra.

— Ma che! Tutti dormono; e risvegliati a quest'ora, ringhieranno contro noi.

— Ma qualcun di noi corre rischio di morir di fame — concluse la signora attaccandosi al campanello.

La povera Giustina che aveva ben cenato dormiva come si dorme a diciannov'anni quando l'amore non tormenta, *a pierna tendida,* come dicon gli Spagnuoli. (1)

Giunse vestita alla meglio, con gli occhi gonfi, sbadigliando, stirando le braccia.

Ma si trattava di far di più. Di svegliar la cuoca. Un vero *cordon bleu* (2) tronfia, brontolona. La quale gridò, ronchiò, ruggì e mandò a quel paese. Nondimeno si alzò: cotesta circonferenza cominciò a muoversi.

I coniugi opportunamente disposti, la pollastra comparve, e fu scalcata a dovere e divorata senza misericordia.

Dipoi, gli sposi si divisero un'enorme pera e mangiarono un po' di conserva d'arance.

---

(1) Cioè tutta stesa e abbandonata; come un ghiro, come un tasso, come una marmotta diremmo noi.
(2) Cuoca co' fiocchi, abilissima.

Digitized by Google

Fra un boccone e l'altro, qualche sorso di vecchio vino. Uno spuntino notturno delizioso.

Il quale, purtroppo, ebbe termine, come lo hanno tutte le cose di quaggiù. Giustina sparecchiò, gli sposi gettarono via gli indumenti d'occasione, e le cortine richiusero i commensali.

La mattina la signora Versy corse da un'amica e le raccontò per filo e per segno la scappatina della notte. I lettori debbono alla indiscrezione di costei il presente aneddoto.

L'amica notò che terminando il suo racconto, la signora Versy aveva tossito un par di volte e si era fatta visibilmente rossa in viso.

XII.

IL FAGIANO.

Il fagiano è un enigma. I soli adepti ne conoscono il significato.

Ogni sostanza ha il suo momento di eccellenza. Alcune vi pervengono prima del loro completo sviluppo: i capperi, gli asparagi, i perniciotti e via dicendo: altri lo raggiungono nella plenitudine delle lor facoltà come il popone, la maggior parte delle frutta, il montone, il bue, il capriuolo: altre, finalmente, quando cominciano a decomporsi, come le nespole, le beccacce e segnatamente il fagiano.

Quest'animale è insipido, se mangiato nei tre giorni successivi alla sua morte. Non ha nè la delicatezza della pollastra nè la fragranza di una quaglia.

Nel suo punto, è invece una carne tenera, su-

Digitized by Google

blime, ultrasquisita: possiede le doti della pollastra e quelle della selvaggina ad un tempo.

Questo punto è il momento in cui il fagiano comincia a decomporsi; allora il suo aroma si sviluppa e si unisce ad un olio, all'eccellenza del quale è necessaria un po' di fermentazione, precisamente come l'olio del caffè che non si ottiene se non se colla torrefazione.

Questo momento si manifesta ai sensi dei profani con un certo odore e col variarsi del colore del ventre dell'uccello. Ma i consapevoli lo intuiscono in virtù di un istinto solito; quello stesso istinto per il quale un abile rosticciere vede a colpo quando una pollastra è da levarsi dallo spiedo o quando ha ancora pochi giri da fare.

A cotesto punto, non prima, si spenna il fagiano e si stecca con lardo fresco e saldo.

Ho detto *non prima,* perchè l'esperienza insegna che i fagiani conservati nella penna fino a quanto si possa espandono una più squisita fragranza, la quale si perde al contatto dell'aria e non trattenuta dalle radici delle penne.

Dipoi è necessario di *vestir* l'animale, e si procede così. Disossate due beccacce e dividetele in due monticelli: l'uno delle carni, l'altro dei fegatini e delle interiora. Del primo monticello, carne, fate una salsa sminuzzandolo con midollo di bove sciolto al vapore, un po' di lardo, pepe, erbe odorose, e quantità di tartufi sufficiente per riempire col tutto la capacità interiore del fagiano.

Fisserete cotesta salsa o poltiglia in guisa che non si spanda al difuori, cosa non agevole quando l'animale è avanzato, ma vi si riesce servendosi di una crosticella come di otturatore.

Digitized by Google

Preparate una targa di pane più lunga due pollici del fagiano; indi pestate le interiora e i fegatini con due grossi tartufi, un'acciuga, un po' di lardo sminuzzato e burro fresco quanto basti.

Distendete cotesta manteca sulla superficie della targa, egualmente, in modo che cocendo ne sia dappertutto egualmente perfusa dal sugo nel quale essa si stempererà, e collocate su essa l'animale a giacere.

Quando il fagiano è arrostito, servitelo pazientemente coricato sulla sua targa di pane, circondatelo di arance forti, e non dubitate del resultamento.

Questa pietanza prelibata dev'esser innaffiata col vino di Borgogna. Ciò mi resulta da osservazioni e studi che mi costano più attenzione che una tavola di logaritmi. Essa sarebbe degna della mensa degli angeli, se questi viaggiassero ancora come ai tempi di Lot.

Ma che dico? Ho veduto portare in tavola un fagiano vestito come l'abbiamo descritto dal maggiordomo incedente solenne e con passo processionale, a un pranzo nel castello della mia avvenente amica la signora di Ville-Plaine. Lo si esaminò con altrettanto interesse che se fosse stato un cappello da signora uscito dai magazzini della Herbault; lo si assaporò religiosamente, e intanto gli occhi delle commensali brillavano come stelle, le labbra loro sembravano verniciate col corallo, le loro fisonomie indicavano l'estasi. (Vedasi la meditazione tredicesima: *Dei provini gastronomici.*)

Ho fatto di più. Presentai un simile fagiano a una riunione di magistrati della Corte di Cassazione, i quali sanno bene che la volte è necessario di deporre la toga senatoriale e a' quali ho chiaramente dimostrato che la buona tavola è un legittimo com-

Digitized by Google

penso alle noie del foro. A esame compiuto, il decano di essi sentenziò con gravità: — Eccellente. — Tutte le teste si piegarono in segno di assenso. La sentenza fu unanime.

Avevo osservato durante la deliberazione che i nasi di quei venerabili furono agitati da movimenti evidenti di olfatto, che le loro fronti raggiavano la serenità, che le loro bocche si semiaprivano al sorriso.

Del resto, tutti questi effetti son naturali. Il fagiano squisito di per sè stesso, così trattato imbevesi difuori del grasso saporoso del lardo che si carbonizza, e all'interno dei fluidi odorosi che la beccaccia e il tartufo emanano. La targa arrostita già ben munita riceve per giunta i sughi a tripla combinazione che l'animale arrostendo secerne.

Nulla va disperso delle buone cose che convengono a comporre l'augusto alimento.

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis in aulam. (1)

XIII.

RIPIEGHI GASTRONOMICI DEGLI EMIGRATI.

> Non ha la Francia una persona sola
> Che non sappia adoprar la cazzeruola.
> *(Da una commedia).*

In un capitolo precedente esposi gl'immensi vantaggi che la Francia trasse dalla ghiottornia negli

(1) O modesto mio libro, tu andrai senza me nelle case signorili delle quali il fagiano è pietanza privilegiata; nè io t'invidio per questo. Il Savarin, al solito, fra serio e scherzoso chiude la rubrica con un verso, lievemente alterandolo, con cui Ovidio comincia il suo libro dell' esilio:

Parve, nec invideo, sine me, liber, ibis, ad Urbem.

Tu andrai, o umile libro, a Roma, senza me; nè io t'invidio per ciò.

Digitized by Google

avvenimenti del 1815. Una simile generale propensione non fu meno vantaggiosa agli emigrati; e coloro di essi che vantavano una certa abilità culinaria se ne giovarono abbastanza.

Quando passai da Boston insegnai a un trattore a far le *uova in camicia* condite col formaggio. Questa pietanza nuova per gli Americani tanto trionfò che si stimò opportuno di ringraziarmi e di mandarmi in regalo un quarto di capriuolo del Canadà, trovato squisito da una scelta di buongustai che convocai nell'occasione.

Il capitano Collet mise assieme egli pure una bella somma nel 1794 e nel 1795 in New York offrendo agli abitanti di quella città attiva gelati e sorbetti.

Segnatamente le donne non si saziavan mai d'un godimento così nuovo per esse. Nulla di più grazioso delle smorfiette che facevano al primo gustarne. Il gelato pareva loro un vero prodigio in un calore atmosferico di circa 35 gradi.

Di passo per Colonia, incontrai un gentiluomo brettone fortunatissimo di avere aperto una trattoria. E potrei moltiplicar simili esempi all'infinito. Preferisco però di raccontare la storia singolare di un francese che arricchì a Londra per la sua abilità a preparare l'insalata.

Era limosino e si chiamava D'Albignac.

Tuttochè le sue entrate fossero limitatissime a cagione del suo patrimonio confiscato, egli un giorno si pagava il lusso di pranzare in una delle più famose taverne di Londra. La pensava con coloro i quali opinano che si possa desinare benissimo con un solo piatto, purchè eccellente.

Mentre che egli divorava una bistecca succo-

Digitized by Google

lenta, cinque o sei eleganti e nobili zerbinotti mangiavano allegramente ad una tavola vicina. L'uno di essi alzatosi, lo interpellò con molto garbo:

— Signor Francesco, — gli disse — corre voce che nel vostro paese si è perfetti per condir l'insalata. Vorreste voi favorirci preparandone una per noi? —

Il D'Albignac assentì dopo lieve esitazione; chiese il necessario per dar mano al capolavoro atteso, ed ebbe la fortuna di riuscir maravigliosamente.

Mentre che componeva le sue dosi, egli rispondeva con disinvoltura alle domande che gli facevano. Spiegò come fosse emigrato e confermò, non senza arrossire un pochino, che il Governo inglese lo soccorreva. Particolare che confortò uno dei giovani a passargli cautamente un foglio da cinque lire sterline, accettato dopo breve resistenza.

Aveva dato il suo indirizzo; e pochi giorni dipoi fu un po' sorpreso di ricevere una lettera con la quale, ne' termini più cortesi, lo si pregava di venire a condire un'insalata in uno de' più sontuosi palazzi di Grosvenor square.

Il D'Albignac previde un qualche durevole vantaggio: non dubbiò e giunse puntuale, munito di certi nuovi condimenti da lui stimati opportuni alla perfettibilità dell'opera imminente.

Aveva anche avuto il tempo di premeditarla, cotesta opera. Riuscì dunque ancora alla perfezione, e fu munificamente ricompensato.

I primi giovani per i quali condì l'insalata dal trattore avevano certo esagerato il suo talento in materia. La seconda comitiva strepitò più che mai, in tal guisa che la reputazione del D'Albignac si diffuse prontamente. Lo si designò sotto l'antonomasia di

Digitized by Google

fashionable salat-maker [1] e in un paese così avido di novità, quanto c'era di fior fiore nella metropoli dei tre regni moriva dalla voglia di un'insalata condita dal gentiluomo francese. — *I die for it,* — si diceva [2]

Il desìo d' una signora
Le arde il cor con braci accese,
Ma un incendio che divora
È la voglia d' una inglese.

Il D'Albignac profittò accortamente dell'entusiasmo da lui suscitato. Ebbe in breve un legnetto per recarsi più presto alle richieste e un domestico munito di una cassetta di mogano con entrovi gl'ingredienti necessari come aceti aromatizzati variamente, olii con o senza gusti di frutto, caviali, tartufi, acciughe, sughi di carne, e perfino torli d' uovo che sono la caratteristica delle *maionesi*.

Più tardi fece fabbricare di siffatte cassette fornite che vendeva a centinaia.

Finalmente, seguendo esattamente e accortamente la sua linea d'operazione, riuscì a mettere assieme un patrimonio di 80.000 lire che egli si portò in Francia quando i tempi furono più propizi.

Reduce, non stette ozioso a ingombrare il lastrico di Parigi, ma pensò al suo avvenire. Collocò 60.000 lire nella rendita pubblica, la quale era in quel momento al cinquanta per cento e comprò per 20.000 lire una villetta signorile dove probabilmente ci vive tuttora contento e beato perchè assuefatto a non lasciare sconfinare i suoi desidèri oltre l'àmbito della sua possibilità.

---

[1] Conditor d' insalata famoso, in voga.
[2] Ne muoio di voglia.

Digitized by Google

XIV.

ALTRI RICORDI DI EMIGRAZIONE.

IL TESSITORE.

Nel 1794 eravamo in Svizzera, il Rostaing ed io, facendo buon viso all'avversa fortuna, e contenendo l'amor di patria che ci perseguitava. (1)

A Mondon fummo ospitati dalla famiglia Trolliet con benevolenza indimenticabile. Famiglia antica ma estinta. In cotesto paese mi fu indicato un ufficiale francese che esercitava il mestiere del tessitore. Ed ecco come era giunto a tale.

Costui, figlio di agiata famiglia, traversando Mondon per recarsi ai reggimenti del Condé, si trovò a tavola accanto a un vecchio d'aspetto grave ed energico a un tempo; una di quelle facce che i pittori soglion dare ai compagni di Guglielmo Tell.

Al termine del pasto si conversò un poco; e l'ufficiale non dissimulò la sua condizione ricevendo del resto manifestazioni sincere di simpatia da parte del vecchio. Questi lo compiangeva per il fatto che dovesse, così giovane, rinunziare a tutto quel che egli era in diritto di amare; e gli notò la verità di una massima del Rousseau la quale vorrebbe che ciascun uomo sapesse un mestiere per servirsene nelle necessità e poter così in qualsiasi circostanza provvedere alla

(1) Cioè il gran desiderio di rimpatriare. Il barone Rostaing fu poi intendente militare a Lione. Ebbe una celebrità per i suoi sistemi di amministrazione. Fondò le basi di una contabilità così chiara, nella quale, credo, si potrebbe trovare il preludio della logismografia che tanto illustrò dipoi un nostro ragioniere di Stato, il comm. Giuseppe Cerboni.

Digitized by Google

propria sussistenza. Inquanto a sè, dichiarò che era tessitore, vedovo, senza figli; e contentissimo della sua condizione.

La conversazione si fermò qui. L'ufficiale proseguì per il suo destino. Ma mentre disimpegnava il suo servizio militare egli si persuadeva che non rientrerebbe in Francia per cotesta porta. Il suo zelo monarchico fu causa di un torto che gli si fece, sì che dovè dimettersi dal servizio e andarsene.

Allora ricordò le parole del tessitore. Recatosi a Mondon, si presentò a costui pregandolo di riceverlo come allievo.

— Non mi lascerò sfuggire quest'occasione di fare del bene, — disse il vecchio. — Mangerete meco; non so far che un mestiere e ve lo insegnerò; non ho che un letto e lo dividerò con voi. Lavorerete in questo modo durante un anno; dopo del quale lavorerete per vostro conto, e vivrete felice in un paese dove il lavoro è onorato e secondato. —

Il giorno seguente, l'ufficiale si mise al lavoro con tanto zelo che dopo sei mesi il suo maestro gli dichiarò di non avere altro da insegnargli; che dal lavoro dell'allievo si teneva per pagato di quanto avesse fatto in suo pro, e che da quel momento ciò che egli guadagnasse spetterebbe a lui personalmente.

Quando passai da Mondon il nuovo artigiano aveva già guadagnato assai per comperarsi un telaio ed un letto. Lavorava con notevole assiduità; e tanti si interessavano a lui che era invitato ogni domenica a pranzo nelle primarie famiglie.

In simili occasioni indossava la sua divisa, riconquistava il suo posto sociale; e siccome era piacevole e culto, tutti lo festeggiavano. Ma il lunedì tornava tessitore. Nè si mostrava scontento dell'alternativa.

Digitized by Google

L' AFFAMATO.

A cotesto quadro dei vantaggi dell'industria ne opporrò un altro d'indole assolutamente contraria.

Incontrai a Losanna un emigrato lionese, bel giovanotto e aitante, il quale, pur di non lavorare si era ridotto a mangiare due sole volte la settimana. Sarebbe bellamente morto di fame se un bravo negoziante della città non gli avesse aperto un credito da un trattore per desinarci la domenica e il mercoledì di ogni settimana.

L'emigrato nei giorni di rubrica s'impippiava fino all'esofago e se ne andava non senza portar via grossi pezzi di pane. Ciò era nei patti.

Con questa provvista supplementare si barcamenava; beveva acqua; e quando lo stomaco soffriva, se ne stava a letto in un assopimento che aveva le sue attrattive.

Viveva così da tre mesi, quando m'imbattei in costui. Non veramente malato, tutto il suo essere era tuttavia depresso da tal languidezza, sembrava così rifinito ed aveva aspetto così ippocratico che moveva a pietà.

Stupii che egli si sottoponesse a tanto patimento piuttosto che di piegarsi al lavoro. Lo invitai a desinare all'albergo dove alloggiavo e mangiò in modo da far tremare chi lo vedeva. Ma non tornai da capo perchè sto per coloro che san far fronte alle avversità, e che obbediscono all'ineluttabile legge del lavoro.

Che bei desinari facevamo un tempo a Losanna al *Leon d'argento!*

Con l'equivalente di due lire e venticinque centesimi passavamo in rivista tre servizi completi, nei

Digitized by Google

quali si comprendeva la buona selvaggina delle vicine montagne, il pesce eccellente del lago di Ginevra, irrigando tutto ciò, a volontà, a discrezione, con un vinetto bianco limpido come acqua sorgiva che si sarebbe lasciato bere da un arrabbiato.

Capo tavola sedeva un canonico di Notre Dame di Parigi, che sembrava in casa sua, per il quale il trattore mostrava mille premure.

Costui mi notò fra gli altri: volle che sedessi presso lui. Ma per poco tempo. Gli avvenimenti mi travolsero e partii per gli Stati Uniti, dove trovai ospitalità, lavoro e tranquillità.

. . . .

. . . .

Termino questo capitolo raccontando un episodio della mia vita il quale dimostra che nulla è sicuro in questo basso mondo, e che la disgrazia può coglierci nel momento in cui meno ce l'aspettiamo.

Partivo per la Francia, lasciavo gli Stati Uniti dopo tre anni di un soggiorno così felice che nelle commozioni del distacco chiedevo alla Provvidenza (e mi ha esaudito) di non riserbarmi nel vecchio mondo una peggior vita di quello ch'io trovassi nel nuovo.

Questa felicità la dovevo principalmente al fatto che poco dopo ch'io fui in mezzo agli Americani parlavo come loro, [1] vestivo come loro, procuravo di non aver più spirito di loro e trovavo perfetto tutto quanto facevano; ricambiando così l'ospitalità con una condiscendenza che io reputo necessaria e logica, e che

---

[1] Desinavo un giorno accanto a un creolo che dimorava da due anni a New York, e che non sapeva tanto d'inglese da chiedere il pane. Perchè ne feci seco maraviglia: — Che! — rispose. — Mi stimate voi sì gonzo ch'io perda il mio tempo a studiar la lingua d'un popolo così antipatico? — *(Nota dell'Autore.)*

Digitized by Google

suggerirei a quanti dovessero trovarsi in circostanze analoghe.

Lasciai dunque tranquillamente un paese nel quale avevo vissuto amico di tutti; e non c'era nella creazione un altro bipede implume che nutrisse al pari di me un sì attivo amor del prossimo, quando avvenne un accidente estraneo alla mia volontà, il quale poco mancò non mi implicasse in funesti e tragici avvenimenti.

Navigavo sul battello che doveva portarmi da New York a Filadelfia. Noto che per far questo viaggio con sicurezza è necessario di profittare del momento in cui il mare abbassa.

Or dunque la marea stava appunto per abbassare e il momento di partire era giunto senza che si scorgesse il minimo accenno a salpare.

Eravamo lì parecchi francesi, fra i quali un certo signor Gauthier che si è rovinato volendo costruire oltre la possibilità delle sue proprie forze una casa nei paraggi del palazzo delle Finanze.

La cagione del ritardo fu presto nota. Derivava da' due americani che non giungevano e che compiacentemente si aspettava. Intanto il periodo della marea bassa terminerebbe e il nostro viaggio sarebbe allungato del doppio.

Quindi sussurrii d'impazienza, massime da parte dei francesi altrimenti subitanei che non lo sieno i transatlantici.

Non soltanto non mi immischiai nel caso, ma a malapena me ne accòrsi, perchè ero preoccupato dalla sorte che mi aspettava tosto ch'io fossi rimpatriato. Non so precisamente quel che avvenne; nondimeno mi riscosse a un tratto un colpo sonoro e vidi che proveniva da uno schiaffo che il Gauthier aveva appic-

Digitized by Google

cicato sulla guancia di uno degli americani, tale da accoppare un rinoceronte.

L'atto violento dette luogo a una spaventosa confusione. Le parole *americani* e *francesi* furono pronunziate con aggressivo accento di nemicizia; sicchè la contesa si fece nazionale. Le due parti si minacciavano scambievolmente di scaraventarsi in mare; operazione malagevole, dacchè fossimo otto contro undici.

A giudicarmi dalla apparenza io era certo colui che promettesse opera più efficace di *trasbordo.* Sono piuttosto atletico, alto e non avevo in quel tempo che trentanove anni. Forse per questo, spiccarono contro di me il più manifestamente temibile della schiera nemica, che mi si pose dinanzi con attitudine ostile.

Lungo come un campanile e largo in proporzione, quando però lo squadrai con occhio penetrante lo vidi di temperamento linfatico, col viso bolso, con le pupille smorte, con la testa piccola e con gambe femminili.

Il solo spirito non smuove le moli: pensai. Arriviamo in fondo, e si morrà dipoi, se occorra. Ed ecco testualmente ciò che gli dissi alla guisa degli eroi di Omero, nel mio migliore inglese:

— Credete voi di intimorire, furfante che non siete altro? Ah, no perdio! Vi scaraventerò nell'acqua come un gatto crepato. Se mi sarete troppo peso, vi artiglierò con le mani, con le gambe, con le unghie e coi denti, comunque, e andremo in fondo assieme. Non fo caso della vita dove si tratti di mandare al diavolo un cane pari vostro. — [1]

---

[1] In inglese non usa il darsi del tu. Un barrocciaio rebbiando la sua brenna, le dice: — Andate, signora; andate, signora, vi dico! — Nei paesi retti da leggi inglesi le risse sono sempre precedute da parecchie ingiurie verbali, perchè il proverbio loro suona così: Le

Digitized by Google

Dopo queste parole con le quali certo la mia presenza si accordava, perchè mi sentivo tutta la forza d'Ercole, l'avversario si fece piccin piccino: dètte sì evidenti segni di spavento che colui che avevalò aizzato intervenne come per sedarci. E ben si appose, perchè io era carico: l'indigeno avrebbe presto provato come coloro che si bagnano nel Furens, hanno i muscoli saldamente temperati. (1)

Fu balbettata qualche parola di riconciliazione nell'altra parte del battello: frattanto il sopraggiungere dei ritardatari divagò.

Bisognò pensare alla manovra del salpare; cosicchè mentre io era in atteggiamento di lottatore, il tumulto cessò.

Anzi, tutto procedè per il meglio. Perchè messomi in cerca del Gauthier per sgridarlo della sua virulenza, lo trovai assiso alla stessa tavola dello schiaffeggiato nel cospetto di un prosciutto appetitosissimo e di un boccale di birra alto due spanne.

XV.

IL MAZZO DI ASPARAGI.

Per una bella giornata di febbraio, passando dal Palais-Royal mi fermai dinanzi al negozio della Che-

---

ingiurie non rompon le costole, *(high words break no bones)*. E spesso non si giunge a picchiare anche perchè colui che picchia per il primo è punito d'ammenda come perturbatore della tranquillità pubblica. *(Nota dell'Autore.)*

(1) Il Furens è un torrentello fresco e precipitoso nel paese natale dell'Autore, ricco di trote e di lasche, che si scarica nel Rodano.

Digitized by Google

vet, il più famoso di commestibili che fosse in Parigi, vidi un mazzo di asparagi fenomenali il minimo de' quali era grosso come il mio dito indice. Ne chiesi il prezzo.

— Quaranta lire.

— Sono stupendi, — replicai — ma a un tal prezzo niun altro che il re potrà mangiarne.

— V'ingannate. Non il re nè i prìncipi abboccano a simili singolarità. Vi sono in Parigi almeno trecento fra capitalisti, fornitori e simili straricchi trattenuti in casa dalla gotta, dal timore di un catarro, dall'ingiunzione del medico e altre cause che non vietano loro di mangiare. Seggono al caminetto studiando invano qualche cosa che possa riattivare il lor gusto. Mandano allora il loro domestico alla cerca; il quale passando di qui, noterà questi asparagi, e saranno presi ad ogni costo. Oppure, passerà una bella donnina col suo amante e gli dirà:

— Che begli asparagi, amico mio caro, *compriamoli;* la mia donna è così brava ad ammannirne la salsa. —

In casi simili un amante compra e non lesina. Insomma, nella nostra città le cose più costose sono le prime ad esser vendute.

Passarono frattanto due grossi inglesi. Alla vista degli asparagi il loro viso prese l'espressione della maraviglia.

L'uno d'essi fece incartare il mazzo prodigioso senza nemmeno chiederne il prezzo, se lo cacciò sotto il braccio e si allontanò fischiettando il suo *God save the king.*

— Ecco, — mi disse la Chevet — un caso che non avevo preveduto, facile quanto gli altri. —

Digitized by Google

XVI.

UNA FRITTATA LIQUIDA.

La frittata liquida è originaria dalla Svizzera. Essa non è altro che uova sbattute con formaggio in certe proporzioni stabilite dalla esperienza e dalla perfettibilità.

È una pietanza saporosa, appetitosa, di pronta preparazione, con cui si può far fronte all'arrivo inatteso di qualche ospite. Del resto non ne fo qui menzione che per un incidente la cui memoria è divenuta cronica nel mio paese.

Verso la fine del secolo XVII, un certo prelato, monsignor Madot, fu assunto all'episcopato di Belley. Per il suo arrivo fu preparato un banchetto d'investimento raccogliendo tutto quanto di più squisito si potesse scovare nel paese.

Fra i piatti d'intermezzo primeggiava una frittata liquida. Ma, oh stupore! Il prelato prese un granchio: la scambiò con una crema e la mangiò col cucchiaio.

I convitati attoniti si guardavano di scancìo con un sorriso impercettibile. Senonchè, il rispetto contenne le lingue; dacchè tutto ciò che faccia un vescovo venuto da Parigi è ben fatto.

Ma la cosa si diffuse e levò romore. Il domani i paesani incontrandosi si chiedevano: — Eh! Lo sapete come il vescovo nuovo ieri sera mangiò la frittata?

— Lo so bene: col cucchiaio. —

Dopo un mese il fatto era comune in tutta la diocesi.

Digitized by Google

È notevole come poco mancò che un tale incidente non facesse crollar la fede dei nostri padri. Vi furon perfino novatori che tentarono di stabilire la maniera di mangiar la frittata col cucchiaio; ma l'inizio loro non attecchì: la forchetta trionfò.

Tuttavia la tradizione prosegue. Un mio zio mi raccontava egli pure, ridendo di un riso immenso, come il buon vescovo Madot avesse una volta mangiato la frittata col cucchiaio.

RICETTA DELLA FRITTATA LIQUIDA ESTRATTA DALLE CARTE DEL SIGNOR TROLLET PODESTÀ DI MONDON NEL CANTON DI BERNA.

Pesate il numero d'uova che intendete di adoperare. Prendete, poi, un buon pezzo di formaggio di Gruyère che sia il terzo e un altro di burro fresco che sia il sesto del peso delle uova.

Rompete e sbattete le uova in una cazzeruola, deponendovi dipoi il burro ed il formaggio minutamente tritato.

Collocate la cazzeruola su un fornello bene acceso e dimenate continuamente con una spatola. Aggiungete poco sale o punto se il formaggio sia molto salato, e assai pepe che è una caratteristica di questa pietanza tradizionale; servite su un piatto leggermente scaldato; fate recare un vino eccellente da beversi senza restrizione. Una cosa addirittura deliziosa.

XVII.

DELUSIONE.

Un giorno ogni cosa era tranquillità nell'albergo dello *Scudo di Francia* a Bourg nella Bresse, quando

Digitized by Google

si udì un gran romor di carrozze, e poco dopo comparve una superba berlina di foggia inglese, a quattro cavalli, notevole segnatamente per due graziose cameriere accoppiate sul sedile del cocchiere e ben ravvolte in un'ampia coperta di panno scarlatto foderato di turchino.

All'apparizione preannunziante un milord che viaggiava a piccole tappe, l'oste Chicot accórse col berretto in mano; la moglie di lui si atteggiò sulla porta dell'albergo; le ragazze poco meno che non si ruppero il collo nella foga dello scendere e gli stallieri si presentarono già presaghi della munifica mancia.

Si liberò dei loro involucri le domestiche non senza che arrossissero nella difficoltà della discesa da cassetta, e la berlina partorì un milord grassoccio, atticciato, bassotto, colorito ed obeso; due ragazze lunghe, pallide e rossicce; una milady il cui aspetto si manifestava fra il primo ed il secondo grado della consunzione.

Costei prese la parola: — Signor oste, abbiate cura dei cavalli; dateci una camera per riposarci e fate rinfrescare le nostre domestiche. Ma non voglio che tutto ciò costi più di sei lire. Regolatevi. —

Dopo una tale significazione economica, l'oste si rimise il berretto in testa; la moglie e le figliuole scomparvero.

Frattanto i cavalli furono portati nella stalla, dove lessero la gazzetta. Ai padroni fu indicata una camera al primo piano, e alle servette fu ministrata una bottiglia d'acqua limpidissima.

E le sei lire furon ricevute con mal garbo, meschino compenso per il fastidio recato e per le speranze deluse.

Digitized by Google

XVIII.

EFFETTI MARAVIGLIOSI D'UN PRANZO CLASSICO.

— Ahimè! quanto son io da compiangere, — esclamava con voce elegiaca un gastronomo della corte reale della Senna. — Confidando di rimpatriare presto, lasciai laggiù il mio cuoco. Invece gli affari mi trattengono a Parigi e son nelle mani di una cuoca i cui intrugli mi rovinan lo stomaco. Mia moglie è abboccata a tutto; i miei ragazzi non se ne curano ancora.... Lesso crudo, arrosto bruciato: perisco ad un tempo per lo spiedo e per la marmitta. Ahimè! —

E parlava così, traversando con incesso doloroso la piazza Dauphine.

Questi lamenti movevano dalla bocca di un amico. Lo confortai.

— No, non morrete, — gli opposi affettuosamente. — Vi piaccia gradire per domani un pranzo classico in comitiva ristretta. Dopo desinare, una partita a carte.... —

L'invito fu accettato; il mistero si compiè normalmente, secondo i riti consueti. Il gastronomo della corte della Senna si riebbe.

XIX.

EFFETTI E PERICOLI DEI LIQUORI ALCOOLICI.

La sete larvata cui accennammo nella meditazione ottava, quella che ricorre ai liquori alcoolici come a un sollievo momentaneo diventa col tempo così intensa e cronica che coloro che ne soffrono non pos-

Digitized by Google

sono passare una notte senza bere e son costretti di alzarsi da letto per attutirla.

Cotesta sete ha allora indole di una vera malattia, e all'individuo che sia giunto a un segno tale si può ben prognosticare che non gli resti oltre due anni di vita.

Viaggiai in Olanda con un ricco commerciante che da cinquanta anni aveva in Dantzick il primo spaccio di liquori alcoolici.

— Ho osservato, — mi raccontava — la tendenza degli operai alle bevande spiritose. Quando essi si abbandonano senza remora a cotesta tendenza giungono al loro termine quasi tutti nella stessa guisa.

« In sul primo non bevono che un bicchierino la mattina; e questa quantità basta loro per il corso di molti anni. Del resto ciò è comune a tutti gli operai indistintamente: colui che non prendesse il suo bicchierino, sarebbe ripudiato dai compagni. Col tempo, raddoppian la dose; cioè bevono un bicchierino alla mattina ed uno a mezzogiorno. Si mantengono in questo limite per due o tre anni, poi lo bevono regolarmente la mattina, a mezzogiorno e la sera. Di lì a poco, vengono a prenderne a qualunque ora del giorno, e non vogliono che acquavite nella quale sia infuso il garofano. Giunti a questo punto, certissimamente, non resta loro più di cinque o sei mesi da vivere. Si prosciugano; la febbre li coglie; vanno allo spedale e non si rivedono più. —

XX.

I CAVALIERI E GLI ABATI.

Ho citato due volte queste categorie di ghiotti fini che il tempo ha disperse già da una trentina d'anni.

Digitized by Google

Perciò la generazione presente non le conosce di vista.

Nella mia qualità di pittore di costumi è dunque necessario, che io dia loro un ultimo tocco. Per raggiungere meglio lo scopo tolgo un passo a tale autore che non mi rifiuterebbe nulla.

« Di regola, e secondo la tradizione, la qualifica di cavaliere non dovrebbesi concedere che a persone decorate di un ordine, o ai minoraschi delle famiglie titolate. Ma molti dei cavalieri che dimoravano in Parigi erano semplicemente autocavalieri. E se l'aspetto loro corrispondeva, niuno badava per la sottile.

« Infatti, erano in generale di bei giovani: portavano spada verticale; poplite teso, testa alta, naso al vento. Giocatori tutti, e libertini e chiassoni e corteggiatori di bellezze in voga. Si distinguevano segnatamente per coraggio brillante o per una certa facilità di por mano alla spada. Bastava qualche volta di guardarli per entrare in un impiccio. »

Terminò così un cavaliere ch'io conobbi. Provocò gratuitamente un giovanotto giunto fresco fresco di provincia, e andarono a battersi dietro la Chaussée d'Antin. Alle prime mosse del provinciale, il cavaliere s'accòrse di non aver che fare con un pecoraio: e dopo un paio di assalti costui uscì con un tal colpo maestro che il parigino fu freddato prima che cadesse. Un amico che aveva assistito al duello, esaminando la ferita fulminante, esclamò: — Bel colpo di quarta, perdio! E che polso sicuro! —

Il defunto non ebbe altra orazione funebre.

Al principio della guerra della Rivoluzione, la maggior parte di cotesti cavalieri si arrolò nei reggimenti; altri emigrarono. Il resto si perdè nella folla. Coloro che tuttoggi sopravvivono son riconosci-

Digitized by Google

bili all'aspetto sempre un po' rogantino; ma camminano a stento: hanno la gotta.

Allorchè in una famiglia nobile c'erano molti figliuoli, se ne destinava uno alla Chiesa. Cominciava dall'ottenere un semplice benefizio che sopperiva alle spese d'insegnamento; più tardi diventava principe, abate di commenda o vescovo a seconda delle sue disposizioni.

Tale il tipo legittimo degli abati. C'erano poi i falsi. Cioè, molti giovani di famiglie agiate che non arrischiavansi nella vita avventurosa della cavalleria, venivano a Parigi dandosi il titolo di abati.

Nulla di più comodo: non si trattava che di una lieve alterazione del vestiario per darsi l'aspetto prelatizio. Così si allivellavano a qualunque condizione sociale, ed erano accolti festosamente dovunque, dacchè non vi fosse casa rispettabile che non avesse il suo abate. Gli abati erano piccolotti, grassoccini, puntuali, complimentosi, curiosi, ghiotti, svegli, insinuanti. Coloro che rimangono, han dato nell'ingrassare e si son fatti bacchettoni.

Quale più fortunata condizione di quella di un abate? Eran tenuti in gran conto; non mancava loro il denaro; senza superiori; non avevan nulla da fare.

Può darsi che i cavalieri ricompaiano [1] se la pace dura; ma salvo una rivoluzione nell'amministrazione ecclesiastica, la specie degli abati è perduta ineluttabilmente.

---

[1] L'Autore l'ha imbroccata. I cavalieri son ricomparsi e in che po' po' di quantità. Ma questi di oggi portano croce all'occhiello; non spada alla cintura; e non abbisognano di altro coraggio all'infuori di quello necessario alle pratiche per ottenere la loro nomina.

Digitized by Google

XXI.

MISCELLANEA.

— Signor consigliere, — chiedeva un giorno da un capo della tavola all'altro una vecchia marchesa del sobborgo Saint-Germain — qual vino preferite fra il Borgogna e il Bordeaux?

— Signora, — rispondeva con voce druidica il magistrato — ecco un processo del quale tanto mi compiaccio a esaminare gli incartamenti che ne rimando sempre la sentenza da una quindicina all'altra. —

Sulla tavola di un anfitrione della Chaussée d'Antin troneggiava un salame d'Arles eroico.

— Ne gradisca una fetta, — diceva egli alla vicina — è un commestibile che ispira fiducia davvero!

— È davvero enorme, — ribattè la signora sbirciandolo maliziosamente. — Peccato che non lo si possa assomigliare a nulla! —

Di solito i ghiotti fini sono persone di spirito. Essi tengono alto il prestigio della ghiottornia. Gli altri non sono capaci di un'operazione tale che consiste in un seguito di apprezzamenti e di giudizi.

La contessa di Genlis si vanta nelle sue Memorie di avere insegnato a una tedesca che l'aveva si-

Digitized by Google

gnorilmente ospitata le ricette di sette vivande deliziose.

Il conte De la Place ha scoperto il modo di condir le fravole gustosamente, col sugo di un'arancia.

Un altro scienziato vi ha aggiunto la raschiatura esteriore dell'arancia stessa servendosi di un pezzo di zucchero per grattugia, e pretende di provare con un frammento sfuggito all'incendio della famosa biblioteca di Alessandria che così le si condivano ai banchetti del monte Ida.

— Non ho grande opinione di costui, — diceva un elettore autorevole di un candidato. — Non ha mai assaggiato, di sua confessione, nè un budino alla Richelieu nè una costoletta alla Soubise. —

A un bevitore, in sulla fine di tavola, fu offerto dell'uva.

— Grazie, — fece egli respingendo garbatamente il piatto. — Non son solito a prendere il mio vino in pillole. —

XXII.

UNA GIORNATA DAI BERNARDINI.

Era circa il tocco di una bellissima notte d'estate: cavalcavamo in comitiva dopo aver dedicato una vigorosa serenata alle graziose donnine che avean la fortuna di piacerci. Parlo del 1782.

Digitized by Google

Partivamo da Belley e ci recavamo a Saint-Sulpice, abbazia dei Bernardini situata sopra una delle più alte montagne circostanti, almeno cinquemila piedi sul livello del mare.

Dirigevo allora una comitiva di musicisti dilettanti, tutti begliumori giovani e sani.

— Signor mio, — avevami detto un giorno l'abate di Saint-Sulpice traendomi in disparte nell'imbotte di una finestra, appena alzatici da un pranzo — mi usereste una gran cortesia se veniste a farci un po'di musica il giorno di san Bernardo. Ciò più altamente glorificherebbe il patrono; i vicini se ne allegrerebbero, e sareste certo i primi orfeonisti saliti a quella po' po' di altitudine. —

Non mi feci pregare: la proposta mi prometteva una gita piacevolissima. Acconsentii e la sala ne fu scossa.

Annuit, et totum nutu tremefecit Olympum. (1)

Partivamo avvedutamente di buon'ora perchè avevamo quattro leghe da fare per sentieri tali da spaventare ben altri che alpinisti parigini.

Il monastero sorgeva in una convalle chiusa a ponente dalla vetta della montagna, a levante da un colle meno elevato.

Il pennicolo di ponente era coronato da un'abetina nella quale poche raffiche di vento sbarbarono un giorno trentasettemila piante. (2) La bassura consisteva in una vasta prateria divisa in sezioni irregolari da folti filari di faggi, modello immenso dei nostri piccoli giardini inglesi che ci piaccion tanto.

(1) Consentì: e tutto l'Olimpo tremò al gesto. VIRGILIO.
(2) L'ispettorato delle acque e delle foreste le contò e le vendè; se ne vantaggiò il commercio e se ne vantaggiarono i monaci; circolarono ingenti capitali, e niuno si dolse dell'uragano. *(Nota dell'Autore.)*

Giungemmo in sull'alba. Il padre forestale dalla faccia quadrangolare e dal naso ad obelisco ci accolse.

— Benvenuti, signori, — egli ci disse. — Il nostro reverendo abate sarà lietissimo del vostro arrivo. È ancora a letto perchè si coricò molto stanco. Ma seguitemi e vedrete se veramente eravate aspettati. —

Lo seguimmo, difatti, nel refettorio.

Quasi tutti i nostri sensi furono pervasi dalla lusinga della più appetitosa colazione.

Nel mezzo di un'ampia tavola sorgeva un pasticcio enorme come una chiesa. A tramontana era rincalzato da un quarto di vitella freddo; a mezzogiorno da un prosciutto smisurato; a levante da una mole di burro monumentale; a ponente da una catasta di carciofi da pinzimonio.

Poi, diverse sorta di frutta, tovagliuoli, piatti, argenteria in ceste; e in fondo alla tavola alcuni domestici laici, pronti a servire, attoniti di vederci in piedi così di buon mattino.

Ad un angolo del refettorio stava addossata una piramide di più di cento bottiglie continuamente innaffiata da una fontana sorgiva che zampillava mormorando: Evoè, Bacco! E se l'aroma del caffè non carezzava le nostre narici, ciò dipese dal fatto che a quei tempi eroici non si prendeva il caffè di buon'ora.

Il padre forestale godè alquanto del nostro stupore; poi ci rivolse la seguente allocuzione che nella nostra saggezza reputammo preparata.

— Signori, — parlò egli — vorrei di buon grado farvi compagnia; ma non ho peranco detto messa; ed è oggi giorno solenne. Dovrei invitarvi a mangiare; ma l'età vostra, il viaggio percorso, e l'aria pungente di questi monti faran le mie veci. Accettate di

Digitized by Google

buon grado ciò che di buon grado vi offriamo: io vi lascio e vo a cantar mattutino. —

Scomparve.

Venne allora il momento dell'azione. E ci movemmo con l'energia che ben manifestava le sopra indicate cause aggravanti. Ma che potevano alcuni deboli figli di Adamo di fronte ad una colazione che pareva apprestata agli abitanti di Sirio? Impotenti furono i nostri sforzi, dacchè, per quanto ultrapasciuti, non lasciammo che tracce impercettibili del nostro passo.

Così, ben muniti fino al pranzo, ci disperdemmo. Io andai ad accoccolarmi in un buon letto, nel quale dormii aspettando la messa, simile all'eroe di Rocroy e ad altri ancora che dormirono saporitamente fino al momento di scagliarsi in battaglia.

Fui svegliato da un robusto monaco che ebbe a slogarmi un braccio. Corsi in chiesa dove trovai tutti al posto.

Eseguimmo una sinfonia all'offertorio; fu cantato un mottetto all'elevazione e si finì con un quartetto di strumenti a fiato. E nonostante le freddure solite contro la musica dei dilettanti, l'amor del vero mi costringe a dire che le cose andarono benino assai.

Qui cade in acconcio di osservare come tutti i mai contenti di checchessia son quasi sempre tanti ciuchi da giudicare e condannare senza cognizione di causa, per darsi aspetto di quel che non valgono.

Riscotemmo benevolmente le laudi che ci furono tributate; e dopo i particolari ringraziamenti dell'abate ce n'andammo a tavola.

Il pranzo fu servito nel gusto del secolo decimoquinto; pochi piatti d'intermezzo, poche superfluità. Ma una scelta eccellente di carni, di salse semplici, sostanziose, una buona cucina, una cottura precisa, e

Digitized by Google

segnatamente erbaggi di un sapore sì delizioso che niuno desiderava quel che non c'era.

Si argomenti l'abbondanza della tavola dalle quattordici varietà di arrosti che costituivano la seconda parte del pranzo.

Le frutta venivano da regioni più basse, e a quell'altezza assumevano carattere di gran lusso. Nè mancavano i liquori; ma il caffè merita una speciale menzione.

Era limpido, aromatico, caldo; e non servito in quei recipienti degenerati che sulle rive della Senna si osa chiamare tazze; sibbene in gotti profondi entro i quali bellamente si immergevano le tumide labbra dei reverendi che ne sorbivano il contenuto esilarante con uno strepito di animalesca beatitudine.

Dopo pranzo andammo a vespro, ed eseguimmo, fra i salmi, alcune antifone che composi a posta. Musica orecchiabile come piaceva allora. Non ne dico nè ben nè male per tema di contenermi per la modestia o di esuberare per sentimento della paternità.

Così terminò la giornata officiale. I vicini cominciarono ad andarsene; chi rimase si accinse a qualche gioco.

Dal canto mio preferii passeggiare, e unitomi a qualche amico me ne andai a sfiorare quell'erbetta sì folta e minuta che val tanto meglio dei tappeti più manosi della Savonnerie, e a respirare l'aria imbalsamata delle cime che dispone la mente alla meditazione e all'immagine. (1)

Tornammo tardetto. L'abate venne ad augurarci la buonanotte.

---

(1) La Savonnerie fu a Parigi l'edificio dove venne trasferito una prima e famosa fabbrica di tappeti cominciata al Louvre nel secolo XVII e nel XIX riunita a quella celeberrima dei Gobelins.

Digitized by Google

— Mi ritiro, — disse egli — e lascio che terminiate a vostro agio la serata. Non è già che io creda la mia presenza importuna a'miei monaci; ma desidero che si accorgano della piena libertà che consento loro. Non tutti i giorni sono san Bernardo. Domani torneremo al sizio. —

Infatti, andatosene, l'abate, vi fu un movimento nell'assemblea. Diventò più chiassosa e più facili si successero quelle facezie che non significan molto ma che promuovono un sì buon riso.

Verso le nove fu servita la cena. Cena accurata, fina, lontana parecchi secoli dal pranzo.

Si mangiò ancora, si ciarlò, si cantò qualche canzone convivale. Perfino un padre ci lèsse alcuni suoi versi non ispregevoli tuttochè usciti da una testa tonsurata.

Sulla fine della serata una voce gridò:

— Padre forestale, da dove dunque ha da venire il nostro piatto? —

Questi uscì e tornò presto seguìto da tre familiari, il primo de'quali recava crostini imburrati, e gli altri portavano un tavolino con in mezzo un recipiente d'acquavite inzuccherata e fumante. Un precursore del ponce non ancora conosciuto.

I nuovi venuti furono accolti da acclamazioni. Si mangiò i crostini, si sorbì l'acquavite bollente, e tosto che l'orologio dell'abbazia sonò mezzanotte, ciascuno si raccolse in un buon sonno.

Un'appendice a questa narrazione fedelissima. Il padre forestale si faceva ormai vecchiotto. Gli si parlò di un nuovo abate che era stato nominato nell'ordine, rigorosissimo, che sarebbe dovuto presto giunger da Parigi, come di uno spauracchio.

— Non me ne sgomento, — ribatteva il reve-

Digitized by Google

rendo. — Per cane che egli possa essere, non avrà il coraggio di levare ad un vecchio nè il canto del camino nè la chiave di cantina. —

XXIII.

FORTUNE DI VIAGGIO.

Un giorno inforcai un mio buon cavallo e percorsi le ridenti pendici del Giura.

Si era nel periodo più terribile della Rivoluzione; andavo a Dôle dal delegato Prot per sollecitare un salvacondotto che mi scansasse la prigione e molto probabilmente dalla mannaia.

Giunsi alle undici del mattino a un albergo del borghetto di Mont-sous-Vaudrey. Stallai prima di tutto la mia bestia; dipoi passando nella cucina, fui colpito da tal vista gradevole sempre per un viaggiatore.

Dinanzi a un bel fuoco girava uno spiedo mirabilmente munito di quaglie, tordi e beccafichi. Questa prelibata selvaggina spandeva le sue ultime stille in una sottoposta ghiotta; e lì vicino fumava già pronto un leprotto il cui aroma avrebbe profumato una chiesa.

— Bene, bene, — pensai fra me — la provvidenza non mi trascura totalmente. Coglierò questo fiore, passando. Ci sarà sempre il tempo di morire. —

Allora, volgendomi all'oste che durante il mio esame, fischiettava con le mani sul dorso andando in su e in giù per la cucina, gli dissi:

— Mio caro, che cosa mi darete voi di buono da desinare?

Digitized by Google

— Niente altro che roba buona, signore, — rispose egli. — Un eccellente lesso; una minestra gustosissima con patate, una costoletta di montone e fagiuoli dei più teneri. —

A questa risposta un brivido di sgomento percorse il mio corpo. Non mangio lesso che non è altro che carne senza sugo; le patate e i fagiuoli sono obesigeni; i miei denti si ribellavano a lavorar sulle fibre del castrato. Mi sentii novamente un infelice.

L'oste mi sbirciava con espressione di malizia, indovinando la cagione del mio abbattimento....

— E per chi riserbate voi quell'arrosto di uccelli? — replicai con una certa stizza.

— Ahimè, signor mio, — lamentò egli con accento commiserevole — non posso disporne. Tutto ciò appartiene a certi signori della giustizia che son qui da una diecina di giorni per una perizia. Han terminato ieri e fan festa.

— Oste mio, — conclusi dopo alcuni minuti — compiacetevi di riferire a quei signori che un tale di buona compagnia implora la grazia di essere ammesso alla lor tavola; pagherà, s'intende, il suo scotto, promettendo loro una eterna riconoscenza. —

Dissi. Scomparve.

Di lì a pochi minuti vidi entrare un omiciatto grassoccio, fresco, atticciato, rubicondo, che venne a ronzar nella cucina, ora scoprendo una pentola, ora annusando.

— Benissimo, — pensai. — Ecco l'atto di ricognizione. — E sperai; dacchè l'esperienza mi aveva convinto che la mia apparenza non è repugnante.

E il cuore mi battè come batte a un candidato durante lo spoglio dello scrutinio, allorchè l'oste venne a parteciparmi che quei signori, lusingatissimi della

Digitized by Google

mia proposta, non aspettavan che me per mettersi a tavola.

V'andai in un baleno; mi festeggiarono, e dopo le prime parole mi ero già radicato....

Che pranzo! Non m'indugerò a farne la lista: ma debbo una menzione onorevole a una stupenda fricassea di polli squisitamente ammannita, cotanto munita di tartufi che sarebbe stata buona a rimettere in gamba il venerabile Nestore....

Non soltanto il pranzo fu eccellente, ma fu altresì giocondo.

Dopo aver parlato con circospezione delle cose del tempo, quei signori si cominciarono a scambiar motti e facezie così che fui informato della lor biografia. Parlarono a poco a poco dell'affare che li aveva condotti lì; si raccontò qualche storiella; si cantò.... Dal canto mio produssi una canzone.

E non mi lasciarono pagare lo scotto.

Una fortuna non vien mai sola. Appunto come le disgrazie. E il mio viaggio fu fortunato veramente.

Confesso che trovai nel delegato Prot una manifesta prevenzione contro me. Mi fissò sinistramente; temei per un momento che mi facesse arrestare. Ma il danno si limitò alla mia paura.

Io non sono di coloro che la paura fa cattivi, nè credo che quell'uomo fosse un manigoldo. Ma in fede mia, non era buono a nulla, e non sapeva adoperare la terribile autorità di cui l'avevano investito. Un bimbo armato della clava d'Ercole.

Un certo signor Amondru riuscì a stento a fargli accettare un invito a cena dove io pure dovevo esser commensale. Ciò nonostante, accettò; ci venne ed ebbe per me modi ben diversi da quelli che avrei graditi.

Digitized by Google

La signora Prot compensò; fu meco gentile quando me le avvicinai per ossequiarla. E dopo le prime parole mi domandò se mi piacesse la musica.

Se mi piaceva! Essa pure mostrò di esserne fanatica.

Io sono un buon musicista; perciò da quel momento i nostri cuori vibravano all'unisono.

Nel ragionare prima di andare a tavola, si parlò di trattati di composizione: li conoscevo tutti. M'interrogò sulle opere in voga: le sapevo a mente. Mi enumerò i più noti autori: ne avevo avvicinati la maggior parte. Non l'avrebbe mai finita perchè da un pezzo, forse, non s'era imbattuta in alcuno con cui trattar dell'argomento.

Dopo cena mandò a prender la sua musica. Cantò; cantai; cantammo. Non ci misi mai un maggior zelo nè mai ne provai altrettanto piacere. Il signor Prot veniva spesso a sollecitar di andarsene; ma ella faceva la sorda, intenti come eravamo a eseguire il duetto della *Falsa magìa:*

Vi sovvien della placida sera?...

Bisognò pur finirla. Ma nel lasciarsi la signora Prot mi disse:

— Cittadino, quando si coltiva la musica come voi la coltivate, non si può già essere un traditor della patria. So che chiedete qualche cosa a mio marito. L'avrete senza dubbio: ve lo prometto. —

A queste confortevoli parole le baciai la mano calorosamente. Infatti, il dimani ebbi il mio salvacondotto regolarmente suggellato e bollato.

Così ebbe termine il mio esilio. E grazie all'armonia, questa consolatrice divinità celeste, la mia ascensione in paradiso fu ritardata di parecchi anni.

Digitized by Google

XXIV.

POETICA.

Se non fosse mancato il tempo, avrei fatto una scelta ragionata di poesie gastronomiche dagli autori greci e latini fino ai contemporanei e ai viventi, dividendo l'opera in periodi storici per ben dimostrarne l'intima relazione che fu sempre fra l'arte del significar bene e l'arte del ben mangiare.

Quel che non posso fare io, altri lo farà. (1) Vedremo allora come la tavola abbia sempre dato facile il tono alla lira; e si avrà una prova materiale dell'influsso del fisico sul morale.

Fin verso la metà del secolo decimottavo ebbero precipuamente per mèta la celebrazione di Bacco e del vino, perchè allora bere il vino e berne molto segnava il più alto grado di esaltazione gustativa possibile. Vi si associava per condimento l'Amore; associazione di cui è molto dubbio che l'Amore potesse compiacersi.

La scoperta dell'America e i prodotti che ne sono stati la conseguenza, han recato un ordine nuovo di cose.

Lo zucchero, il caffè, il tè, la cioccolata, i liquori alcoolici, e tutte le miscele relative han fatto della buona tavola un complesso più vasto del quale il vino non è ormai che un accessorio più o meno obbligato.

---

(1) Ecco, se non sbaglio, la terza opera che delego ai lavoratori. Monografia della obesità; trattato teorico e pratico delle tappe di caccia; antologia cronologica delle poesie gastronomiche. *(Nota dell'Autore).*

Digitized by Google

Perciò un campo più vasto si aprì a' poeti, i quali poterono cantare i piaceri della tavola senza affogarsi nella botte.

Innumeri poeti del sette e dell'ottocento contribuiranno all'opera nuova e solenne. Uno di questi nientemeno che con un'elegia latina che egli stesso volgarizza,

Et bibis, et laudas, et sunt laudanda, fatemur
Quæ in cyatis fumant, optima vina tuis;

Illa vel Hetruscus palmes, collisve Faliscus,
Illa tibi peperit Partenopœus ager.

Sed nova, sed melior nunc altera potio nobis,
Posthume, porrigitur, nec pretiosa minus,

dice appunto quel che dicevamo poc'anzi, e ci tesse un dottissimo e spiritosissimo elogio della cioccolata; tanto che non possiamo astenerci dal riportare almeno la versione per quanto un po' lunga:

E bevi, e lodi, e con ragion mi vanti,
Il ti confesso ancor, gli ottimi vini,
Che nei bicchieri tuoi fuman brillanti:

Que' tu gli avesti ancor dai Toschi tini,
E di Montefiascon dai colli aprici,
E dai Partenopei campi divini;

Ma nova ora, e miglior, e di felici
Effetti apportatrice altra bevanda
Porgon, Postumo, a noi li genii amici.

Una lontana region la manda
A noi dall'occidente, onde qual grata
Il nostro gusto a deliziar si spanda.

Dal primo giorno che ci fu portata,
Il nome che preclaro allora s'ebbe,
Conserva tuttavia di Cioccolata.

Digitized by Google

In pochi accenti or da me dir si debbe,
Ove nasca, che sia, qual chieggasi arte
A tal comporla, quale ognor si bebbe.

Havvi un paese che le dotte carte
Svelar, Colombo, al tuo sublime ingegno,
Che al Mondo antico unìo la quarta parte.

L'un Polo e l'altro ha per estremo segno:
Or America è detto, e più d'un sito
Ha fertile ed ameno, e più d'un regno.

Brami veder in sì lontano sito
Pianure, e monti, e valli, e laghi, e fiumi?
I' ad uno ad un gli nomino e gli addito.

Nasce ivi un frutto (ed in latin presumi
Di dirlo invan) Cacao si appella, voce,
Che in quei non puoi cercar prischi costumi.

Cresc'ei di primavera; e allor che cuoce
La terra il sol, in silique si forma,
Che miete appresso il paesan feroce.

Scuotile ormai, che di tue voglie a norma
Cadenti i grani t'empieran le ceste,
Che sotto avran di cofano la forma.

Tempo fia poi che la caldaja appreste
Sopra le brage ad arrostir il grano,
Finchè, lasci la scorza onde si veste.

Il nocciuol ch'uscirà, si purga in vano
D'ogni sua crusca, se nettarlo sdegni
Più volte al vaglio impaziente mano.

Nè fin che in pasta di ridur t'ingegni
I noccioli, t'incresca la fatica
Che le tue braccia a macerarli impegni.

Tanto zucchero poi vi mesci e amica,
Che di tutta la massa, informe ancora,
Conduplicato il peso esser tu dica.

La vaïniglia che soave odora,
Non vi dovria mancar: ma di cannella
Scelta una dose è necessaria ognora.

Digitized by Google

Con senno usa però di questa e quella,
  Onde il calor soverchio non offenda
  Sobrietà, che in ogni cosa è bella.

Così l'intera massa, ove s'imprenda
  Le cento volte a maneggiarla e cento,
  Fia ch'una buona pasta infin ti renda.

Quindi fatti i mattoni a tuo talento,
  O ritonde piastrelle gracilette,
  Sarai del tuo lavor pago e contento.

O fra le suppellettili dilette
  Da me pregiata ognor, e d'empir degna,
  Postumo, de' tuoi stipi assai cassette!

Già negli scrigni tuoi di star non sdegna
  Lunga stagione in ozio: anzi migliore
  Fassi, e più piace, s'a invecchiar si tegna.

Lasciamo che le dona una maggiore
  Durezza il lungo tempo: aggiugner anche
  Molto pregio le suol, molto sapore.

Servi, aprite le porte omai, nè manche
  Copia di colme tazze alla corona
  Dei cari amici, e apprestinsi le panche.

Su via, più non s'indugi: ecco vi sprona
  L'acqua bollente nello stagneo vaso,
  Donde il gorgoglio fervido risuona.

Entro si getti la non presa a caso
  Dose di Cioccolata in minuzzame,
  Solubil nell'umor dal foco invaso.

Per un non basta un'oncia: altro si chiame,
  E tre per due se ne dividan: tale
  Si conviene misura alle mie brame.

Quante chicchere poi d'empir ti cale,
  Tanto dee contener d'acqua il pajuolo,
  Che siane a tante terze parti eguale.

Bolla la Cioccolata a tempo, e solo
  Si rimova dal foco, ove minaccia
  Di traboccar, e di bruttare il suolo.

Digitized by Google

Su presto omai, l'estrema opra si faccia.
O di sommo valor degno lavoro,
Ch'alla maestra man fama procaccia!

Voi, dotte suore dell'Aonio coro,
Dolcissimo drappello, or a' miei carmi
Dolci parole date, ond' io v'onoro.

Non io d'Amor le vane, o l'orrid'armi
Canto di Marte; ma migliori cose
Di cantar, se a voi piace, oso vantarmi.

Ecco a' miei voti arridon graziose
Le Vergini di Pindo, e intriso il pletro
M' han già delle Castalie onde famose.

Or dirò 'l resto, ed in agevol metro
T' insegnerò con quale magistero,
S'aggia a compir ciò ch' ho lasciato a dietro.

Ti reca in mano il bastoncel leggero,
Figlio di forte legno, e che le mani
Dell'artefice un dì liscio ti fero.

Alto sorga 'l manubrio, e tutti sani
La macina dentata aggia i suoi denti,
Che all'ima parte converrà che trani.

Nel ventre della cogoma s'attenti
D'entrar il frullo; e dal suo sommo in giro
Fra le due palme a carolar non stenti.

Il rinchiuso liquor ch' io tanto ammiro,
Dalla vertigin dell'intrusa mole
Scotersi tutto, e girsi in spuma io miro.

Più non tardar: sollecito ti vuole
Questo sì gran momento, in cui novelli
Colpi sui colpi or raddoppiar si vuole.

Soffra pure l'umor altri flagelli
Dai ripetuti giri; e le tue dita
Non pretendano ancor cessar da quelli.

Quando la schiuma a trarlo fuor t' invita,
Fra varie tazze lo dividi avante
Della macina sempre coll'aita.

Digitized by Google

Sien due persone, o più; non sempre a tante
 La stessa copia basterà: conviene
 Che sappia tu, ber ne dovranno quante.

Di majolica osar chicchere è bene;
 Giacchè a noi da Savona ognor per mare
 Una infinita quantità ne viene.

Le porcellane peregrine e rare
 Del lontano Giappon, ogni borsiglio
 Comperare non può, per esser care.

Ambo le mani al frullo: a dar di piglio,
 Ed a rinnovellar i moti primi,
 Onde alzar altra schiuma, or ti consiglio.

Nel laveggio avverrà che si sublimi
 Gonfia la nova schiuma: e questa n'esca,
 Qual pria ne' vasi stessi, e vi si adimi.

Nè tosto di versarne altra t'incresca,
 Fin che riempia la capace gola
 D'ogni chicchera, e sino all'orlo cresca.

Ecco l'opra è finita; or ti consola:
 Già la tremola schiuma che ridonda,
 Colma le tazze, e goccia non ne cola.

Servi, che fate là? non si confonda
 Alcun, portando a'miei compagni in cerchio
 L'alma bevanda che il palato inonda.

Io la mia tazza ho in man, e il mosto cerchio
 Del frutto messican coll'occhio, e il gusto,
 A zinzini beendone il soperchio.

Già 'l spumoso liquor dall'orlo adusto
 M'asperge ambo i confin del labro, e tinge,
 Mentr' io l'assaggio con piacevol gusto.

Nè la mia sete con sorbirne infinge
 Già di goder: ma quattro e dieci volte
 Del vaso ai baci a ritornar s'accinge.

Tal pozion, ch'ha mille grazie accolte,
 Mi esilara le fauci, e mi ravviva
 Le forze in petto illanguidite o tolte.

Digitized by Google

Questa beata chicchera giuliva
A temperar la sete e fame in uno,
Bevanda ed esca insiem, dolce m'arriva.

Così a piccoli pranzi 'l mio digiuno
Ventre s'accheta; e ancor si vuol che nulla
Nuoca alla gola mia, quand'io digiuno.

E perch'esperta man a noi la frulla
Da bersi a goccia a goccia, ognuno parla
Di pace e guerra, e questo e quel maciulla.

L'uno dipinto di paura ciarla,
Che sia 'n Pannonia per entrare il Trace
Con grandissim'armata a saccheggiarla.

Rammentan gli altri 'l Moscovita, e audace
Narran che sia per far tremende guerre
Al Sarmata guerrier, che pur gli è in pace.

Chi fa sperar che alfin si chiuda e serre
Di Giano il tempio, e mettans' in quiete
Tante d'Europa insanguinate terre.

Chi un campo Alfesibeo di laudi miete,
All'aureo stile de' poeti tuoi,
Amico a Febo anch'ei, candide e liete.

E mescon tra le tazze i versi suoi
Le muse ancor, che men di questo latte
Non deggiono piacer a ognun di noi.

Dai d'amicizia già tessere intatte,
Postumo, che beviam sedendo a scranna,
Lo stomaco e l'ingegno a saziar atte,

Le tazze son della felice manna.

Un altro poeta veneto dedica una specie di ditirambo scritto in dialetto sulle orme del grande Redi, come dicevano i secentisti, in onore, indovinate un po'.... dello zabaione.

Sì, zogia, sì,
Credeme a mi,
No ghè vivanda,
No ghè bevanda,

Digitized by Google

Cara Nineta,
La più perfeta.

No ghè carnami,
No ghè oselami,
No ghè brancini,
No ghè ristori,
No ghè xe vini,
No ghè liquori,
No ghè vivanda,
No ghè bevanda,
Cara Nineta,
La più perfeta....

I cibi solidi,
Nineta amabile,
Xe contrarissimi
Ai vechi, ai zoveni,
Xe necessario,
Che chi li dopera
Tanto li mastega,
Che denti, e gramole
Se ghe desbussola,
E che al so stomego,
Povero diavolo,
Sia del continuo
In esercizio,
E mi li abomino,
E go giudizio.

Benedeti pur i fluidi!
I va in bota in tel ventricolo
Senza darve alcun fastidio;
I fa un chilo perfettissimo,
I fa un sangue, che xe un balsamo....
Ma, no tuti, no tutissimi,
Che ne scarto più de quindese,
Che xe fredi, che xe inscipidi,
Che xe amari come el tossego,
O pur dolci, che i ve stomega,
Che ve fa tanto de panza,
Senza darve mai sostanza.

Digitized by Google

Amo i fluidi spiritosi,
Odorosi,
Sostanziosi,
Come i vini,
L'acqua vita,
I rosoli,
E i liquori oltramarini;
Ma senza paragon
Xe 'l primo mio moroso el zabagion....

Che cafè? mo che cafè?
Vu, sorela me burlè:
El cafè, creatura mia,
Xe una vera porcaria,
Che ve fa la boca sporca,
El ga un gusto, che v' inorca,
Un odor stramaledeto;
Chi lo beve va sogeto
A vezilie, e convulsion,
E mi bevo el zabagion.
Che me tien alegro, e san,
E più forte d'un vilan....
Mo che cossa prelibata!...
Tasè la, che ciocolata?
La ga drento tropo zuchero,
La ve fa la boca inscipida,
La ve move ruti, e flati,
La fa farve tropi fati;
Ma, se tanto la ve piase,
Ve la lasso in santa pase....

Siora nò, gnanca sorbeti,
I fa un fredo che i destermina
I fa mal ai denti, al stomego,
Al polmon, a tutti i visceri,
Ghei consegno al arcidiànberne,
Che 'l li porta a cafurlon,
E mi bevo el zabagion.

E mi bevo el zabagion
Sia d'inverno, sia d'istà,
Perchè a tute le stagion
Lu soleto xe adatà.

Digitized by Google

Gaveu caldo? lu ve sora.
Gaveu fredo? el ve restora.
Gaveu fame? el ve nutrisse.
Gaveu mal? el ve guarisse.
Guai! se tutti ghe ne avesse,
Schiao patroni, siori medici,
I farave pochi recipi.

Esempio, finalmente, di graziosa canzone gastronomica sarebbe questa che in italiano non può volgersi che in prosa per tradirne meno che sia possibile lo spirito buccolico.

« Ah, non inseguiamo la gloria; essa poi fa pagar cari i suoi favori; nè confondiamoci con la storia la quale non è altro che trama di sciagure. Intendiamo piuttosto a bere: è tanto buono quando è vecchio quel vino che piaceva ai nostri vecchi.

« Ho lasciato andar l'astronomia: mi smarrivo nei cieli. Rinunzio alla chimica, manìa troppo costosa. Ma inquanto alla gastronomia, seguo la mia inclinazione. È così dolce l'esser ghiotto!

« Da giovane leggevo continuamente: i miei capelli ne son grigi. Tuttavia i sette savi della Grecia non m'insegnarono nulla di buono. Oggi m'interessa la pigrizia, peccato amabilissimo. Si sta così bene sdraiati!

« Ero esperto in fatto di medicina e avevo nome; ma tutto ciò che essa suggerisce aiuta a morire. Le preferisco la cucina, arte ristoratrice. Oh, che grand'uomo un cuoco!

« Mi stanca, è vero, il lavoro quotidiano; ma in sul far della sera per confortarmi dal rigore degli studi apro la porta all'amore. Dicano pur quel che vogliono i puritani, ma l'amore è un giochetto che diverte! Giochiamolo, giochiamolo ogni tanto! »

Digitized by Google

Ecco la versione prosastica di un'altra elegia dal titolo:

LE PRIVAZIONI.

Primi padri dell'uman genere la cui ghiottornia è storica, che vi perdeste per un pomo, che cosa non avreste mai fatto per una tacchina coi tartufi? Ma il paradiso terrestre non aveva nè cuochi nè confetturieri. Vi compiango.

Monarchi potenti che rovinaste la superba Troia, il vostro valore resterà nei secoli; ma la vostra tavola era compassionevole. Costretti alla coscia di bove e alla schiena di porco, ignoraste le voluttà del cacciucco e le delizie di una fricassea di pollo. Vi compiango.

Aspasia, Cloe, e voi tutte delle quali lo scalpello greco eternò le forme per disperazione delle donne moderne, giammai la vostra bocca graziosa aspirò la fragranza di vainiglia o di rosa che effonde una *meringue*. Appena, appena vi sollevaste al pan pepato! Vi compiango.

Sacri vestali ad un tempo esaltate da sì alti onori e costrette da sì aspri rigori ignoraste il conforto dei rosolî profumosi e la dolcezza delle frutta candite. Vi compiango.

O Luculli, o Crassi, o Lentuli, o Apíci, o Petròni, o miliardari romani che presumeste, mai i vostri sì celebri triclini furono allegrati dalle succolenti gelatine, delizia degli indolenti nè da quegli squisiti sorbetti il cui alito fresco attraversa la zona torrida come un conforto! Vi compiango.

Paladini imperterriti celebrati dagli aedi e dai trovatori, aveste voi pur atterrati giganti, liberate donne

Digitized by Google

da mostri, esterminati eserciti, giammai, ahimè, schiava dagli occhi neri vi profferse una patera di spumante sciampagna, nè una coppa di malvasia, di madera, nè un calice di qualche liquore creato nel gran secolo. Non oltrepassaste la cervogia o i vinetti d'erba. Vi compiango.

Abati, crociati, mitrati, dispensieri di favori celesti; templari terribili che vi armaste per l'esterminio degl'Infedeli, non le conosceste, no, le soavità della cioccolata che ristora o della fava araba che fa meditare. Vi compiango.

Castellane superbe, voi che durante il vuoto e direi quasi la vedovanza delle Crociate assumeste alla suprema autorità i vostri confessori e i vostri paggi, non però divideste con essi le delizie delle torte e dei biscotti. Vi compiango.

E voi per ultimi, gastronomi odierni, che provate ormai la sazietà nel seno dell'abbondanza e sognate sempre gustosità nuove, non goderete mica delle scoperte che le scienze ci prepareranno per il secolo XX, tali come sughi minerali, liquori risultanti dalla pressione di cento atmosfere. Non vedrete, no, le importazioni che viaggiatori ed esploratori avvenire recheranno dalle regioni non ancora scoperte. Vi compiango.

*
* *

Do termine all'opera con poche ma significative parole onde un nuovo membro dell'Istituto di Francia faceva vibrare il suo solito discorso di ammissio-

Digitized by Google

ne pronunziato dinanzi a un concistoro del quale facevan parte i tre più insigni scienziati del tempo: il Laplace, il Chaptal e il Bertollet.

— Io reputo — arringava egli — la scoperta di una nuova vivanda che tuteli il nostro appetito e prolunghi i nostri godimenti, come un avvenimento molto più importante che la scoperta di una stella. Se ne vede anche troppe, delle stelle!

« Nè le scienze troneggeranno nello splendore dell'altezza loro e nell'imperio della lor dignità, fintanto che un cuoco non occupi uno dei primi posti di questo Istituto. —

FINE.

Digitized by Google

INDICE

LA FISIOLOGIA DEL GUSTO.

Digitized by Google

Digitized by Google

LA
DIVINA COMMEDIA
DI
DANTE ALIGHIERI
VOLTATA IN PROSA COL TESTO A FRONTE
DA
MARIO FORESI.

Riferimmo già molti giudizi di Riviste e Gazzette italiane su questa opera. Oggi, col pubblicarli ancora e con l'aggiungervi i nuovi a mano a mano comparsi, faremmo una sequela interminabile di variazioni su un tema stesso, che lo spazio non ci consente, e che non direbbe di più di qualche passo che toglieremo dai vari articoli.

La *Nazione*, uno dei primi giornali che salutasse la terza edizione della versione dantesca, si esprimeva così:

« In questi giorni è uscita alla luce la terza edizione di questa opera veramente preziosa, sempre più affinata dal traduttore, condotta all'ultimo grado di correttezza dalle numerose revisioni e dalle cure intelligenti dei signori Coen e Canuti, e ristretta dall'Editore al minimo costo nonostante la perfezione tipografica.

« È una pubblicazione ormai troppo nota per dilungarci nell'annunziarla; nota per le tante ristampe delle precedenti edizioni; nota per ciò che ne fu scritto assai volte, massime dal Montazio e dal Giuliani; nota per essersene interessato il Coppino, antico Ministro dell'istruzione pubblica: e nota infine per la sua propria singolarità. Difatti, fra gl'innumeri libri congeneri, è forse l'unico che faccia leggere correntemente il Poema, senza l'insuperabile ostacolo delle note infinite, per le quali, se si eccettua gli eruditi, son pochi coloro che lo conoscono oltre la cantica prima.

« La prosa è di stupenda forma, toscana, classica, spigliatissima, attenentesi quanto possibile alle parole o alle espressioni del testo. Così, senza altre note che d'indole storica e brevissime, essa trascina mirabilmente e dilettosamente chi legge, etc. »

Enrico Montazio, nella rivista *L'Arte della Stampa*, scriveva dopo una lunga e coscienziosa recensione:

« In Italia, i commenti i quali consistano, quando trattasi di poesia, d'una versione in prosa semplice, chiara e in cui sieno tolte tutte le ambiguità, tutte le difficoltà del testo, tutte le controversie vane dei pedanti, sono rarissimi; precisamente all'opposto di quello che avviene in Inghilterra, paese positivo per eccellenza anche nel modo di studiare.

« Ecco perchè, quando il Salani pensò di affidare al Foresi la versione dantesca che dovea tener luogo di ogni commento, ebbe, a parer nostro, un'idea audace e umanitaria la quale ben giustamente nel suo concretarsi doveva esser seguita da un incalcolabile benefizio di diffusione dell'opera per la società, e da un conforto onorevole e rimuneratore per chi la concepì.

Digitized by Google

« Il Foresi, circa il testo della *Commedia*, non si è tenuto a verun commento in particolare; egli ha fatto una scelta accurata e intelligente di tutti i migliori, ed il suo è resultato un lavoro novissimo ed efficace. Spogliando questo prezioso volume, ci siamo accorti con piacere che il Foresi, forse con scandalo dei pedanti, ha adottato commenti di cui anche i chiosatori moderni che vanno per la maggiore, come il Fraticelli, il Bianchi, il Tommaseo, il Foscolo ed altri, hanno temuto di far tesoro. »

Enrico Nencioni, nella *Rivista d'Italia*, dichiarava la nostra versione il solo mezzo di propagare il Poema, e soggiungeva:

« Ecco appunto l'immenso vantaggio di questa pubblicazione già divinato nonchè dal Giuliani, da molti altri sommi. Diffondere, popolarizzare la lettura del poema di Dante, la quale finora era solamente accessibile ai dotti e agli eruditi. Dei lettori comuni chi mai giunge al termine della seconda o magari della prima cantica, senza naufragare nell'oceano sbattente delle note infinite? Ecco, dico, la superiorità di questo lavoro sopra le tante opere di commenti e di dichiarazioni della *Divina Commedia:* la popolarità, etc. »

Un eminente giornalista scriveva ingenuamente:

« Confesso che, fra il giornale, questo lavoro che opprime l'intelletto invece di rinvigorirlo, e il legger delle opere nuove, mediocri e cattive, avevo un po' messo da parte il mio vecchio Dante, e molto del poema salutare aveva disertato dalla mia mente.

« Un giorno me ne capitò fra mano la versione prosastica di Mario Foresi, oggi pubblicata per la terza volta in veste elegante, corretta e popolare ad un tempo. Ricordai ciò che il povero Nencioni aveva detto della prima edizione: — È un bel lavoro — son sue parole — che non solo propagherà la lettura della *Commedia* più assai che non la propaghino tante istituzioni ed opere dantesche, così nelle classi di modesta cultura come fra la gente dotta, ma altresì sarà per tutti esempio ed esercizio di puro stile toscano. Infatti, ho sempre tenuto quell'esemplare presso me, e di tanto in tanto ne ho sorbito confortevolmente un canto o due, senza noia di note, pur risentendo nella prosa facile e fluente del Foresi l'idea limpida e intatta del Poeta.

« Oggi il Poema è ancora tutto quanto nella mia mente come quando ero fresco di studi, come quando il Dante era il mio breviario; e ciò non sarebbe certo avvenuto se avessi dovuto riaffrontare la via aspra ed intricata dei commenti, etc. »

Parole semplici, ma quanto mai persuasive.

Termineremo col riferire le solite incancellabili parole che G. B. Giuliani, il celebre dantofilo, scolpì come una epigrafe gloriosa sulla prima edizione dell'opera.

« Salutiamo come un avvenimento letterario questa pubblicazione, cui molti stranieri e moltissimi italiani dovranno la completa lettura del nostro poema nazionale, e alla perfetta conoscenza di esso un più largo e sereno orizzonte del loro intelletto. »

E con quest'ultimo episodio:

Giosuè Carducci, nell'uscire da una *Lectura Dantis* della sala di Orsanmichele, venendo alcuno sulla versione dantesca del Foresi, disse queste testuali parole: *Non la conosco, e la conoscerò volentieri; ma certo l'idea è pratica e bellissima.*

Si trova da tutti i Librai d'Italia e dall'Editore Adriano Salani
Viale dei Mille, Firenze.

Digitized by Google

LE RIME

DI

FRANCESCO PETRARCA

VOLTATE IN PROSA COL TESTO A FRONTE

DA

MARIO FORESI.

Questa versione petrarchesca è la conseguenza necessaria dell'universale diffusione dell'altra, della dantesca, a similitudine della quale essa è condotta. Qui pure, ogni poesia tradotta in prosa è rigorosamente fedele al testo che le si legge di contro. Il perfetto Poeta d'amore, da cui tutti i poeti d'amore italiani derivano, è reso accessibile e gustoso all'intelligenza di chicchessia. Perchè si sa bene che, se l'opera di Francesco Petrarca non è popolare quanto il nome di lui, ciò dipende dalla difficoltà d'interpretarla, dalla stanchevolezza delle note che interrompono e guastano l'interezza di ogni componimento, sì che i giovani, i forestieri, i non letterati, non perseverano nel leggere.

Invece, la prima lettura piana, evidente e ininterrotta della versione dispone la mente ad accogliere nella successiva lettura del testo, senza sforzo, una facile, dilettevole e profonda impressione di ciascun sonetto o di ciascuna canzone.

Con la versione dantesca e con questa petrarchesca, secondo la lusinghiera espressione di un critico autorevole, noi abbiamo collocato sull'altare popolare della nostra grande letteratura i suoi due più luminosi candelabri, alla cui luce salutare qualunque anima può accostarsi e sublimarsi.

Si trova da tutti i Librai d'Italia e dall'Editore Adriano Salani
Viale dei Mille, Firenze.

Digitized by Google

Firenze - ADRIANO SALANI - Editore

CENTO CANTI POPOLARI ITALIANI

RACCOLTI E RIDOTTI

PER CANTO E PIANOFORTE, PER PIANOFORTE SOLO E PER CANTO E CHITARRA

da MARIO FORESI.

Nel canto popolare è la storia di un popolo, la sviscerata e verace manifestazione dell'indole sua. Questa raccolta è un'opera importantissima, perchè in essa si accolgono i canti che, dal 1848 sino a noi, furono prediletti dal popolo nostro, e che fedelmente e piacevolmente ci ricordano i suoi periodi di prostrazione, di lotta, di risorgimento e di floridezza.

Differente dalle altre raccolte consimili, essa non si limita ai canti di un solo paese, ma sfiora quelli della penisola tutta, e coglie sul labbro del fervido popolo italiano le più belle note di sentimento e di entusiasmo patriottico.

Stampato in edizione nitida e corretta, ogni canto, presenta la poesia, la musica per canto e pianoforte, per pianoforte solo, e per canto e chitarra, scritta in stile facile ma di effetto. L'intera raccolta può formare la più utile ed elegante ricreazione delle veglie domestiche.

Ciascun canto : Centesimi 20.

1. Addio del Giusti.
2. La morte, o mio tesoro.
3. Guarda che bianca luna.
4. Vieni, vieni alla barchetta.
5. La vidi alla finestra.
6. Brezze leggiere scherzano.
7. Babbo non vuole.
8. Tirolese.
9. Tu mi dicesti.
10. La rondinella d'Aspromonte.
11. Rosa di maggio.
12. Santa Lucia.
13. Serenata fiorentina.
14. All'armi, all'armi!
15. Stella argentea.
16. No, mio signor.
17. Lontananza.
18. Biritùllera.
19. La povera Maria.
20. Vien, diletta.
21. La danza.
22. Rondinella pellegrina.
23. Giulia gentil.
24. La croce.
25. Non ti rammenti.
26. Addio del volontario.
27. L'ultimo bacio.
28. Trallallèra.
29. Foglie d'autunno.
30. La vendemmia.

Digitized by Google

Firenze - ADRIANO SALANI - Editore.

31. Tradita.
32. Il ciuccio di Cola.
33. La bellissima.
34. Abudalla.
35. Stornelli toscani.
36. Amor segreto.
37. Bella che dormi.
38. A mare, a mare.
39. Addio, cara.
40. Notte d'amore.
41. Spazzacamino.
42. Non è la morte la fin dell'amore.
43. Dal dolce sonno svegliati.
44. Nell'amore ha posto Iddio.
45. La barchetta che scorre sull'onde.
46. Barcarola veneziana.
47. Abbandono.
48. Nerina.
49. L'angelo d'amore.
50. Io t'amerò.
51. Canto montanaro.
52. Per amor fo il marinar.
53. Camicia rossa.
54. Se diventar potessi un usignuolo.
55. Maggiolata.
56. Godiamo.
57. È morto l'amor mio.
58. Il fiorellino.
59. Tippete, tùppete, tàppete.
60. Derelitta.
61. Orfanella.
62. Dimmi una volta sì.
63. Desolazione.
64. Nina.
65. Non t'accostare all'urna.
66. Il bello Nicolà.
67. Non ti rammenti i baci che m'hai dato.
68. Marinaresca veneziana.
69. Non lo so.
70. Ti voglio bene assai.
71. Pria venne un conte.
72. Sposami presto.
73. Piangi, piangi, hai perduto la mamma!
74. La biondina in gondoletta.
75. Non mi parlar d'amor.
76. L'occhio nero.
77. Il cenciaiuolo.
78. Odi d'un uom che muore.
79. Sirena.
80. Io t'amerò finchè le rondinelle.
81. Ma perchè.
82. Fiore e bacio.
83. Tic e tic e toc.
84. Se volete vederlo chi v'adora.
85. Il mondo della luna.
86. Il pescator dell'onda.
87. Noi siamo piccoli.
88. Fuggiamo ne' deserto.
89. C'è una bomba.
90. Mariannina.
91. Spunta il sole alla collina.
92. La rosa è un gran bel fiore.
93. Addio a Firenze.
94. Rataplan! Tamburo io sento.
95. La Confessione.
96. Il coscritto e la madre.
97. Il lupinaio.
98. Tu fosti il primo palpito.
99. Voglio baciarti.
100. Il cerchio alla sottana.

Rivolgersi ai principali Librai, o inviare commissioni e vaglia all'Editore Adriano Salani, Firenze.

Digitized by Google

50

MANTEA

(Gina Sobrero)

LE BUONE USANZE.

NUOVA EDIZIONE
RIVEDUTA ED AMPLIATA DALL'AUTRICE.

Tutto cambia col tempo, ma più nell'apparenza che nella sostanza. Le cose che partono da un principio sono sempre le stesse; soltanto, variano nelle sfumature.

Così il *Galateo*, pure avendo variato nelle sue espressioni, è rimasto egualmente, come lo era nella sua origine, la guida di cortesia che c'insegna a render coloro coi quali viviamo contenti di sè medesimi e di noi.

Ecco perchè nell'uomo compìto dei nostri tempi si ritrova alla perfine quello che per l'addietro si chiamò successivamente cavaliere, cortigiano, gran signore, come la signora eletta di oggidì è pur sempre la castellana, la dama d'alto lignaggio, la gran dama.

Contemporanei del vapore e dell'elettricità non possiamo peraltro serbare i modi lenti e maestosi dei secoli delle parrucche. Ma se le donne non hanno più tempo di profondersi in riverenze, se gli uomini non possono più passare la vita a comporre madrigali, ciò non vuol dire che la cortesia e i bei modi sieno sfumati.

Abbiamo sfrondato, è vero, il cespite delle convenienze, ma togliendone soltanto i rami ingombranti e lasciandogli quelli principali; così come un abito senza strascico può essere egualmente grazioso, la cortesia dei nostri tempi non è priva di meriti.

Occorreva però un *Galateo Modernissimo* contenente le odierne leggi dell'eleganza, le finezze del tatto applicate a tutte le circostanze della nostra vita e del nostro tempo; perciò pubblichiamo questo libro che sarà consigliere perfetto per coloro che ignorassero tutte o parte delle usanze mondane moderne, le quali, sulle orme delle antiche, sono state adattate ai nostri giorni.

Si trova presso tutti i Librai d'Italia, e dall'Editore Adriano Salani, Viale dei Mille, Firenze.

Digitized by Google